САЛАТЫ и ЗАКУСКИ по-русски

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Какой русский не любит вкусной еды?! Тем более если она приготовлена из самых доступных продуктов, а это значит, что без угрызений совести и ощутимого удара по кошельку можно позволить себе пир горой.

В этой книге Агафья Тихоновна поделится рецептами приготовления удивительно вкусных и простых салатов и закусок, некоторыми из них не гнушались и цари. Здесь и грибы с вином в сметане, и рубленая сельдь с яблоками. Блюда любимые народом не менее интересны: икра из хлеба и чеснока, паштет из гороха. А не желаете ли съесть «Царя-батюшку»? У нас это возможно, рецепт прилагается!

- Агафья Звонарева
  - Мясные закуски
    - Телятина заливная
    - Поросенок в майонезе
    - Заяц холодный
    - Холодец по-домашнему
    - Гусь или утка со сливами и огурцами
    - Печень рубленая
    - Рулет «Российский»
    - Рубец в горчичной заправке
  - Рыбные закуски
    - Жареная рыба под маринадом
    - Рубленая сельдь с маринованным репчатым луком и маринованными яблоками
    - Рубленная сельдь с яблоками
    - Сельдь с маринованными грибами
    - Селедка с яйцами
    - Креветки заливные
    - Кальмары под майонезом
  - Закуски из грибов
    - Грибы в белом вине
    - Грибы с вином в сметане
    - Грибы под соусом
    - Грибы в маринаде
    - Заливное из свежих грибов
    - Грибная икра
    - Винегрет с грибами
    - Помидоры, фаршированные грибами
    - Грибы соленые с картофелем, капустой и

- огурцами
- Закуски из овощей
  - Винегрет
  - «Лодочки»
  - Икра из хлеба и чеснока
  - Икра овощная
  - Икра из картофеля и перца
  - Икра баклажанная
  - Холодная закуска из жареных баклажанов с чесноком
  - Лук-порей со сливами
  - Горох с черносливом
  - Сельдерей фаршированный
  - Белая фасоль протертая
  - Кабачки по-деревенски
  - Огурцы, фаршированные по-окски
  - Картофель с орехами и гранатом
  - Холодец картофельный
  - Морковь с зелеными помидорами
  - Морковь под сложным соусом
  - Закуска из свеклы, изюма и лебеды
- Закуски из яиц
  - Яйца заливные
  - Яйца, фаршированные грибами по-русски
  - Яйца с языком
  - Яйца с помидорами
  - Яйца с рисом
  - Яйца в раковинах
- Салаты
  - Салат «Русская матрешка»
  - Салат «Великорусский»
  - Салат «Добрыня»
  - Салат «Оливье»
  - Салат «Русский красавец»
  - Мясной салат
  - Мясной салат с шампиньонами
  - Салат «Москва»
  - Салат «Охотник»
  - Салат «Победитель»
  - Салат «Ермак»
  - Салат «Варвара-краса»
  - Салат «Царь-батюшка»
  - Салат «Славянский»
  - Салат из цыпленка

- Салат из курицы с цветной капустой
- Салат «Красотка»
- Салат из говяжьей печенки с грибами
- Русский салат
- Салат «Мозги»
- Салат «Мираж»
- Салат из языка с грибами
- Салат из рыбы с морковью
- Салат из копченой рыбы с хреном
- Салат из осетровой рыбы
- Салат «Романтика»
- Салат астраханский
- Салат «Нижегородский»
- Салат «Русский простор»
- Салат «Гусарский»
- Салат «Радуга»
- Салат из лососины с рисом
- Салат из сельди с фасолью
- Салат из свеклы и сельди
- Салат из печени трески
- Салат из консервированных кальмаров с грибами
- Салат из кальмаров с яйцами
- Салат из кальмаров или сайры с яблоками
- Салат из кальмаров с огурцами
- Салат из крабов с рисом
- Салат из крабов с грибами
- Салат из крабов или креветок с яблоками
- Салат из креветок
- Салат из свежих овощей и грибов
- Салат из грибов и краснокочанной капусты
- Салат грибной с цыпленком и сыром
- Салат грибной с рисом и цыпленком
- Салат из грибов
- Салат русский с грибами
- Салат грибной с курицей
- Салат из свежих грибов с картофелем
- Салат из маринованных грибов с зеленым горошком
- Салат грибной с майонезом
- Салат грибной с яйцом и сметаной
- Салат грибной с рыбными консервами
- Салат из соленых грибов с чесноком
- Салат грибной с хреном

- Салат из вешенки
- Салат из шампиньонов
- Салат из помидоров с творожным соусом
- Салат из помидоров, брынзы и листьев винограда
- Салат из помидоров с сыром
- Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов
- Салат из свежих помидоров с листьями одуванчика
- Салат из огурцов с подорожником
- Салат из огурцов с гречневой кашей
- Салат из огурцов в горчичном соусе
- Салат из огурцов с медом
- Салат из картофеля и листьев редиса
- Салат из картофеля с вином
- Салат картофельный с яблоками
- Салат овощной с консервированной морской капустой
- Салат витаминный
- Салат лимонный
- Салат из белокочанной капусты с яблоками
- Салат «Смешанный»
- Салат из белокочанной капусты с листьями клевера
- Салат из белокочанной капусты с листьями шиповника
- Салат из краснокочанной капусты
- Салат из краснокочанной капусты с изюмом
- Салат из краснокочанной капусты с листьями крапивы
- Салат из краснокочанной капусты с листьями березы
- Салат из краснокочанной капусты «Мариша»
- Салат слоеный
- Салат из цветной капусты с брынзой
- Салат из цветной капусты и листьев редиса
- Салат из цветной капусты с морковью
- Салат русский овощной
- Салат из моркови или брюквы
- Салат из моркови с огурцом
- Салат из моркови с творогом
- Салат из моркови и сельдерея
- Салат из сырой моркови с медом и орехами
- Салат из моркови с яблоками

- Салат из моркови с орехами и чесноком
- Морковный салат с йогуртом
- Салат из моркови и свеклы
- Салат из моркови с апельсином
- Салат из моркови с облепихой
- Салат из моркови и смородины
- Салат из моркови с крапивой
- Салат из моркови с листьями барбариса
- Салат из моркови с творогом и виноградными листьями
- Салат из перца с лимоном
- Салат из сладкого перца со щавелем и орехами
- Салат из красного перца с крапивой
- Салат овощной с сыром
- Салат из свеклы с черносливом и редькой
- Салат из свеклы с клюквой
- Салат из свеклы с грибами
- Салат из свеклы с чесноком
- Салат из свеклы, и редьки с листьями малины
- Салат из ботвы молодой свеклы
- Салат из авокадо и консервированной кукурузы с кальмарами
- Салат из авокадо, краснокочанной капусты, сельдерея и огурцов
- Салат из авокадо и овощей на листьях пекинской капусты
- Салат из гороха с солеными огурцами
- Салат из зеленого горошка
- Салат из молодых бобов
- Салат из мелкой фасоли
- Салат из красной фасоли
- Салат из фасоли
- Салат из стручковой фасоли
- Салат из редиски
- Салат освежающий с редькой
- Салат из редиса с яблоками
- Салат из редиса с яйцом в сметане
- Салат из тыквы
- Салат из тыквы, яблок и дыни
- Салат из тыквы с корнишонами
- Салат из кабачков
- Острый салат из патиссонов
- Салат из жареных баклажанов с зеленью
- Салат из баклажанов и сельдерея

- Луковый салат
- Салат из репчатого лука
- Салат из репчатого лука со сливами
- Салат из репчатого лука с брюквой
- Салат из шпината
- Салат из шпината и щавеля
- Салат из щавеля и подорожника
- Салат из молодого чеснока
- Салат из зеленого лука с яйцом
- Салат из зеленого лука с творогом
- Салат из хрена с яблоками
- Салат из петрушки
- Салат из подорожника
- Салат из крапивы с орехами
- Салат из лебеды
- Салат из одуванчика
- Салат из одуванчика с чесноком
- Салат для весеннего лечения
- Салат фруктово-овощной
- Салат из апельсинов, бананов и дыни
- Салат апельсиновый
- Салат «Оранж»
- Салат из бананов со сливками
- Салат из абрикосов со взбитыми сливками
- Салат со сливками
- Салат из фиников
- Салат из груш, вишни и слив
- Салат из персиков со сметаной
- Салат из лимонов и яблок
- Салат из яблок
- Салат из яблок, моркови и изюма
- Салат из яблок с изюмом
- Салат из клубники
- Салат из рябины
- Салат из клюквы
- Салат из брусники
- Салат из черники
- Салат из ежевики
- Салат из крыжовника
- Салат из черной смородины и моркови
- Салат из красной смородины
- Сырный салат с красной капустой
- Салат пестрый с сыром
- Сырный салат с фруктами

- Деликатесный сырный салат
- Салат из плавленого сыра

- Бутерброды
  - Бутерброд сытный
  - Бутерброд с мясом птицы
  - Бутерброды с ветчиной
  - Бутерброд с маринованным луком и копченостями
  - Бутерброд с рубленой сельдью и тертым сыром
  - Бутерброд с сельдью и взбитым майонезом
  - Бутерброды с грибным фаршем
  - Бутерброды с солеными грибами
  - Гренки с тушеными грибами и яйцом
  - Бутерброды с фасолью и грибами
  - Бутерброды с сыром и маслинами
  - Бутерброд с огурцами и сыром
  - Бутерброд с помидорами и яйцами
  - Бутерброд с морковным пюре и сливками
- Смеси и кремы
  - Крем «зеленый»
  - Пикантный сырный паштет
  - Сырный крем
  - Творожный паштет с ветчиной
  - Паштет из творога и овощей
  - Паштет из творога с хреном
  - Паштет из рыбы и сыра
  - Селедочный паштет
  - Паштет в желе
  - Паштет из гороха
  - Лимонное масло
  - Масло с помидорами
  - Масло с креветками
  - Грибное закусочное масло
  - Грибная паста с орехами
  - Грибная паста с сыром и зеленью
  - Масло с красным вином
  - Масло с хреном
  - Витаминное масло
  - Чесночное масло
  - Томатное масло
  - Паста из печеного мяса
  - Паста острая из сыра
  - Паста яичная
  - Русский сыр

Агафья Звонарева
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ПО-РУССКИ

Мясные закуски

Телятина заливная

Мякоть телятины отделить от костей. Нарубить кости на куски. Мясо зачистить от пленок, посыпать перцем, посолить, выложить на сковороду крупными кусками вместе с костями, добавить лук, морковь, коренья петрушки. Обваренные кости поместить в посуду, залить водой и варить 1–2 часа, снимая накипь. Затем вынуть кости, а в бульон добавить сочок, полученный от жаренья телятины на сковороде без жира, довести до кипения, помешивая. После этого в бульон добавить заранее замоченный желатин и осветлить его. Для этого следует приготовить оттяжку: взять немного сырого мяса, пропустить его через мясорубку, добавить соль, воду, дать постоять для насыщения минут 45, затем добавить сырые охлажденные белки и тщательно размешать. Нагреть бульон до 65–70 °С, размешать и, уже не мешая, довести бульон до кипения, ослабить огонь и дать постоять около 1 часа. Оттяжка сначала соберется на поверхности в виде сгустков, а затем медленно осядет на дно.

Теперь можно готовое желе процедить через льняную ткань. С такой оттяжкой желе получается прозрачным и очень насыщенным.

В протвешки или салатники налить немного незастывшего желе и поставить в холодильник. После того как желе застынет, на него выложить украшения в виде звездочек, сердечек из вареной моркови, веточки свежей петрушки. На них сверху поместить жареную телятину в виде аккуратных прямоугольников и залить оставшимся желе, чтобы оно покрыло мясо полностью, поставить на холод и подождать, пока не застынет. Далее посуду с заливным опустить в горячую воду на 2–3 секунды, накрыть тарелкой и перевернуть. Заливное плавно выйдет из своей формы на тарелку.

Рядом с заливным на тарелку уложить гарнир из соленых и вареных овощей, листиков салата и свежей зелени. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

Состав: телятина — 500 г, говяжий жир — 25 г, коренья — 100 г, желатин — 25 г, яйца — 3 шт., гарнир — 650 г, соус — 150 г, соль, перец; для оттяжки: мясо — 100 г, соль, сырые белки.

Поросенок в майонезе

Куски свинины без костей весом до 30 г отварить с кореньями, солью и перцем. Готовое мясо свинины нарезать на мелкие кубики, поместить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы было покрыто только мясо. Добавить уксус и подержать на огне, помешивая, пока не выпарится бульон. Процедить оставшийся в кастрюле бульон через сито, приготовить на нем ланспик с оттяжкой.

Взять форму, на донышко ее полить ланспик и дать ему застыть. Затем украсить вареными овощами, ломтиком лимона, выложить нарезанное мясо свинины, залить форму полностью ланспиком и поставить в холодильник. Перед подачей форму опустить в горячую воду и выложить мясо на тарелку.

Подать с соусом хрен.

Состав: мясо свинины — 500 г, ланспик — 750 г, соль, уксус, перец, коренья, вареные овощи для украшения, лимон — 50 г, соус хрен.

Заяц холодный

Тушку зайца зачистить, промыть, нашпиговать салом, морковью, натереть солью и обжарить. Подготовленного таким образом зайца поместить в посуду с высокими бортами — гусятницу, сотейник и т. п. Добавить туда растопленное масло и жарить, поливая соком, полученным при обжарке. После этого подлить бульон, добавить коренья и тушить. Если зайца готовили целиком, то его нарубить на порции и выложить на блюдо.

На гарнир к холодному зайцу подать соленые огурцы, маринованные фрукты, свежую зелень.

Состав: заяц — 150 г, лук — 10 г, морковь — 25 г, сало — 10 г, гарнир — 150 г, масло, бульон, зелень, соль.

Холодец по-домашнему

Обработанные головы и ножки варить до тех пор, пока мякоть не будет легко отделяться от костей, мясо мелко нарезать, кожу измельчить на мясорубке. Затем добавить бульон и довести до кипения. Опустить в него нарезанные мелкими ромбиками соленые огурцы, предварительно очищенные от кожи и семян, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, винный уксус, соль, перец, сахар, проварить. Затем разлить в формы и охладить.

Состав: вареная свиная голова (мякоть) — 200 г, свиные ножки — 200 г, соленые огурцы — 100 г, лук — 40 г, чеснок, винный уксус — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, лавровый лист, соль, перец.

Гусь или утка со сливами и огурцами

Подготовленную тушку гуся или утки обжарить в жире в духовом шкафу, поливая соком, образовавшимся при жарении. Вынуть из духовки, нарубить на порции, выложить в тарелку, украсив огурцами, нарезанными кружочками, маринованными сливами, зеленью.

В качестве гарнира можно добавить моченую бруснику.

Состав: гусь или утка — 1 кг, жир — 100 г, слива — 180 г, огурцы — 150 г, брусника — 120 г, зелень.

Печень рубленая

Очищенные и мытые морковь и репчатый лук нарезать кубиками и слегка обжарить со шпиком, тоже нарезанным кубиками. В эту сковороду поместить печень, нарезанную кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Потом добавить немного воды, закрыть крышкой и тушить до готовности. Готовую печень с овощами охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой 2–3 раза. Далее в пропущенную массу добавить размягченное сливочное масло или сливки. Готовую массу тщательно вымешать, чтобы она получилась пышная и воздушная.

Выложить горкой на тарелку, нанести рельеф столовой ложкой, смоченной в воде, посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

Состав: печень — 400 г, шпик — 100 г, лук — 40 г, морковь — 40 г, яйцо — 2 шт., сливки — 20 г или сливочное масло — 60 г, зелень, соль, перец.

Рулет «Российский»

Обработанную говяжью вырезку отбить до толщины 5 мм, придать заготовке прямоугольную форму. Посолить, поперчить по вкусу, смазать горчицей и уложить на него шпик, нарезанный тонкими ломтиками. Очищенный чеснок измельчить и полученную массу равномерно распределить по поверхности шпика. Затем, подобно шпику, уложить тонкие ломтики ветчины. Вареные, очищенные яйца выложить по длинной стороне прямоугольника друг за другом, предварительно срезав концы их для плотной стыковки.

Теперь аккуратно завернуть яйца в мясо и перевязать шпагатом колбасной вязкой. Этот полуфабрикат обжарить на сковороде до образования светло-коричневой корочки, после чего положить в кастрюлю, залить мясным бульоном или водой до 0,75 его высоты и тушить с добавлением по вкусу соли, перца-горошка, лаврового листа до готовности.

Рулет вынуть из бульона, остудить, положить на него пресс и поместить в холодильник на 3 часа.

Перед подачей нарезать на кружочки, выложить веером на тарелку, украсить вареными овощами, зеленью.

Состав: говяжья вырезка — 800 г, шпик — 500 г, ветчина — 400 г, яйца — 4 шт., горчица, чеснок, соль, перец, лавровый лист, сливочное масло — 60 г, зелень, вареные овощи для украшения.

Рубец в горчичной заправке

Вареный рубец нарезать тонкой соломкой. Добавить репчатый лук, нарезанный полукольцами. Выложить горкой в салатник и полить горчичной заправкой, украсить зеленью.

Состав: вареный рубец — 600 г, репчатый лук — 100 г, горчичная заправка — 150 г, зелень.

Рыбные закуски

Жареная рыба под маринадом

Рыбу (треска, окунь морской, зубатка, скумбрия) разделать на филе с кожей и костями. Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле до готовности. Оставить рыбу для остывания. Тем временем приготовить маринад: морковь пошинковать тонкой соломкой, репчатый лук — полукольцами. Все это обжарить на растительном масле. За 7 минут до окончания обжаривания добавить томат, потом влить рыбный бульон, уксус, положить черный перец горошком, корицу, гвоздику и потушить 15–20 минут. За 3 минуты до окончания тушения добавить соль и сахарный песок. Готовую обжаренную рыбу поместить в салатник, залить маринадом так, чтобы поверхность была полностью закрыта.

Оформить зеленью петрушки, укропа, зеленым луком. Это блюдо может украсить любой праздничный стол.

Состав: рыба — 500 г, мука — 25 г, растительное масло — 25 г, морковь — 250 г, лук — 100 г, томат — 100 г, растительное масло — 50 г, рыбный бульон — 120 г, 3 %-й уксус — 150 г, специи, зелень.

Рубленая сельдь с маринованным репчатым луком и маринованными яблоками

Подготовленное филе сельди, предварительно замоченное в холодной кипяченой воде, отжатый черствый белый хлеб, маринованный лук, маринованные яблоки провернуть через мясорубку, перемешать с половиной рубленого вареного яйца и заправить растительным или оливковым маслом.

Затем придать фаршу форму сельди и посыпать второй половиной рубленого вареного яйца.

Украсить зеленью.

Состав: сельдь — 2 шт., белый хлеб — 1,5 ломтика, яблоко — 1 шт., маринованный лук — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, зелень петрушки.

Рубленная сельдь с яблоками

Филе сельди, очищенное яблоко и репчатый лук нарезать кубиками. Белок порубить, желток размять вилкой, соединить и заправить сметаной. Для украшения посыпать желтком и рубленным луком.

Состав: сельдь — 1 шт., яблоко — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., яйца — 3 шт., сметана 100 г.

Сельдь с маринованными грибами

Сельдь почистить, отрезать головы, отделить филе от костей. Крупно порезанное филе выложить в селедочницу, полить растительным маслом, уксусом, смешанным с горчицей, и украсить колечками лука. По обе стороны сельди выложить маринованные грибы, нарезанные кубиками.

Состав: маринованные грибы — 300 г, сельдь — 2 шт., лук — 2–3 шт., зеленый резаный лук — 2–3 ст. ложки, растительное масло — 1–2 ст. ложки, уксус, соль, горчица.

Селедка с яйцами

Чистое филе сельди без кожи и костей мелко изрубить, смешать с молоком, яйцами, мукой, мелко шинкованным луком и запечь на сковороде с маслом в духовке.

Состав: филе сельди — 2 шт., молоко — 0,5 л, яйца — 8 шт., мука — 100 г, лук, масло.

Креветки заливные

Подготовленные креветки отварить в подсоленной воде с кореньями и нарезать ломтиками. Приготовить ланспик, налить его немного в форму и дать застыть. Затем поместить на него украшения (лимон, морковь, зелень) и креветки, залить оставшимся ланспиком и убрать в холодильник. При подаче к столу следует опустить форму в горячую воду и быстрым движением перевернуть ее на тарелку. Таким образом можно заливать любую рыбу.

К заливному подают соус хрен, майонез.

Состав: креветки — 200 г, морковь — 1 шт., петрушка (корень) — 1 шт., соль, лимон — 0,25 шт., зелень петрушки, ланспик — 350 г, соус — 40 г.

Кальмары под майонезом

Отварные кальмары, репчатый лук нарезать соломкой, лук ошпарить, чтобы не было горечи, перемешать, поперчить и посолить. Заправить майонезом, затем все украсить свежей зеленью петрушки.

Состав: кальмары — 150 г, лук — 20 г, майонез — 30 г, соль, перец, зелень.

Закуски из грибов

Грибы в белом вине

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю и залить белым сухим вином. Посолить по вкусу и тушить под крышкой 8—10 минут, затем откинуть на дуршлаг и смешать с тертой морковью, нарезанным луком, помидорами и зеленью. Добавить сок лимона, перец и соль по вкусу, заправить растительным маслом.

Состав: грибы — 500 г, лук — 1 шт., морковь — 2 шт., помидор — 1 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, белое сухое вино — 1 стакан, зелень, соль, перец.

Грибы с вином в сметане

Сливочное масло растопить в сковороде и обжарить в нем в течение 5–8 минут мелко нарезанные грибы. Влить в сковороду вино и держать на сильном огне еще 2–4 минуты.

Убавить огонь. Положить соль, черный и красный перец, размешать, добавить сметану и сыр. Держать на слабом огне, часто размешивая, до тех пор, пока не загустеет.

Подавать на подсушенном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Состав: грибы — 500 г, масло — 1 ст. ложка, полусухое белое вино — 2 ст. ложки, соль, черный и красный молотый перец, сметана — 1 стакан, тертый сыр — 0,5 стакана.

Грибы под соусом

Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и отварить в подсоленном кипятке 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать им остыть. Выложить их в салатник, посолить и поперчить по вкусу, добавить лимонный сок и растительное масло, все перемешать, полить соусом и украсить зеленью.

Приготовление соуса: майонез смешать с горчицей, добавить мелко нарезанный зеленый лук, сахар и соль по вкусу.

Состав: грибы — 300 г, растительное масло —3 ст. ложки, зелень, соль, перец, лимонный сок, соус — 6 ст. ложек; ***для соуса***: майонез — 200 г, горчица — 3 ст. ложки, мелко нарезанный зеленый лук, сахар, соль.

Грибы в маринаде

Молодые свежие грибы очистить, промыть и отваривать в подсоленной воде с уксусом в течение 15–20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, грибы смешать с мелко нарезанным луком, добавить немного уксуса и заправить растительным маслом.

Состав: грибы — 300 г, лук — 1 шт., растительное масло — 3–4 ст. ложки, уксус, соль.

Заливное из свежих грибов

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина. В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Состав: грибы — 200 г, желатин — 1 ст. ложка, грибной отвар — 300 г, зелень.

Грибная икра

Два стакана сухих грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) замочить в холодной воде, а когда грибы набухнут, воду слить. Снова залить грибы небольшим количеством воды и поставить на огонь. Отваренные и остывшие грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить грибной бульон. Затем поджарить на растительном масле мелко рубленный репчатый лук. Лук соединить с грибной массой, посолить, добавить сахарный песок, уксус и тщательно вымешать.

Подать как самостоятельное блюдо в холодном виде либо приготовить бутерброды.

Состав: сушеные грибы — 2 стакана, репчатый лук — 1 кг, растительное масло, сахарный песок, уксус, соль.

Винегрет с грибами

Свежие мясистые грибы отварить в подсоленной воде до готовности, охладить, нарезать кубиками. Отварной картофель, морковь, свеклу, сырой лук, соленый огурец также нарезать кубиками и все перемешать. Заправить растительным маслом, добавить по вкусу соль, молотый перец, уксус. Сверху блюдо посыпать нарезанной зеленью лука, петрушки, укропа.

Количество грибов должно составлять четверть или треть общей массы овощей. Для приготовления винегрета можно использовать соленые или маринованные грибы.

Помидоры, фаршированные грибами

У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 минуты), отцедить, мелко изрубить, посолить и потушить на растительном масле до готовности. Затем добавить в грибы мелко изрубленное крутое яйцо, измельченный пучок зелени. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковородку, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, обрызнуть растительным маслом и запечь в духовке. Подавать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

Состав: грибы — 100 г, помидоры — 3–4 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сухари — 1 ст. ложка.

Грибы соленые с картофелем, капустой и огурцами

Отварить картофель в мундире, очистить и нарезать ломтиками. Соленые грибы мелко нарезать, квашеную капусту перебрать, отжать лишний рассол. Овощи смешать с грибами, добавить мелко нарезанный лук, полить маслом и уксусом, посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Блюдо украсить кружочками соленых огурцов, мелкими шляпками грибов, мелко изрубленной зеленью укропа и петрушки.

Состав: грибы — 200 г, картофель — 200 г, квашеная капуста — 1 стакан, соленый огурец — 1 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки, соль, перец, зелень.

Закуски из овощей

Винегрет

Очищенные вареные картофель, морковь, свеклу и соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук — полукольцами, зеленый лук — мелко. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом, горчицей, перемешать. Винегрет выложить горкой, сверху положить куски очищенной соленой сельди, украсить листьями свежего салата, репчатым луком, зеленью.

Состав: картофель — 280 г, соленые огурцы — 160 г, морковь — 130 г, филе сельди — 150 г, свекла — 190 г, репчатый и зеленый лук, 3 %-й уксус — 50 г, растительное масло — 50 г, сахарный песок — 5 г, салат, горчица, соль, перец, зелень.

«Лодочки»

Картофель удлиненной формы отварить в подсоленной воде, очистить и охладить (чтобы картофель не покрылся корочкой, накрыть его мисочкой). Когда картофель остынет полностью, разрезать вдоль на две половины, ложкой выбрать середину, а углубление заполнить смесью из растертых рыбных консервов в масле и измельченных яиц. В фарш можно добавить немного петрушки и молотого перца.

«Парус» сделать из тонкого ломтика сыра или свежего огурца, а готовое блюдо разместить на голубой или синей тарелке.

Состав: картофель — 3–4 шт., рыбные консервы в масле — 0,5 банки, яйца — 2 шт., сыр или свежий огурец — 80 г, зелень, перец, петрушка.

Икра из хлеба и чеснока

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Намоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, разгладить ножом.

Состав: пшеничный хлеб — 200 г, чеснок — 3 средние головки, грецкие орехи — 20 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, лимонный сок или столовый уксус — 15 г.

Икра овощная

Очищенные морковь, свеклу, яблоки без семенной камеры, зачищенную и промытую белокочанную капусту нарезать соломкой. Подготовленные продукты смешать, добавить воду, соль, рубленый репчатый лук, растительное масло и все перемешать, а затем довести до кипения. Готовую икру охладить до комнатной температуры, уложить в салатник и посыпать рубленым зеленым луком.

Состав: морковь — 1 шт., свекла — 1 шт., яблоко — 1 шт., рубленая белокочанная капуста — 0,5 стакана, лук — 1 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, вода — 0,5 стакана, соль, рубленый зеленый лук — 2 ст. ложки.

Икра из картофеля и перца

Картофель очистить, промыть, отварить в подсоленной воде и тщательно размять. Сладкий перец испечь в духовке или обжарить на растительном масле, освободить от семян, снять кожицу, измельчить острым ножом или пропустить через мясорубку вместе с чесноком (5 долек). Картофельное пюре соединить с измельченным перцем, чесноком, посолить, добавить молотый перец (красный или черный), по вкусу — уксус. Смесь тщательно размешать с растительным маслом.

Состав: картофель — 5–6 шт., сладкий болгарский перец — 1 кг, чеснок, растительное масло — 0,5 стакана, соль, перец, уксус.

Икра баклажанная

Испечь или сварить баклажаны до мягкости, снять с них кожицу и дать соку стечь. Мякоть мелко нарубить.

Мелко нарезанный репчатый лук слегка поджарить на растительном масле, добавить томат или свежие помидоры. Смешать с баклажанами и всю массу потушить до густоты. После этого заправить растительным маслом, уксусом, солью и толченым чесноком. Посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Состав: баклажаны — 500 г, лук — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, томат — 3 ст. ложки или помидоры — 2–3 шт., специи, зелень.

Холодная закуска из жареных баклажанов с чесноком

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль плода ломтями, выдержать 30 минут в подсоленной воде (столовая ложка соли на литр воды), отжать и обсушить тканью, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле Уложив жареные баклажаны на блюдо, посыпать их растолченным чесноком, сбрызнуть яблочным уксусом (или сухим вином), поместить в холодильник на 3–4 часа. Подавать в холодном виде.

Состав: баклажаны — 500 г, чеснок — 4–5 зубчиков, масло растительное — для жарки, соль — по вкусу.

Лук-порей со сливами

Нарезать мелко две головки лука. Очистить и натереть на терке 1 морковь, поджарить ее с 5–6 столовыми ложками жира, посыпать столовую ложку муки и снова поджарить. Затем добавить чайную ложку красного перца и развести горячей водой до получения соуса умеренной густоты. Посолить по вкусу и дать закипеть. Положить туда 5–6 стеблей лука-порея, нарезанного кружочками длиной 5 см. Когда лук закипит, прибавить 400 г хорошо вымытых слив и 10–15 горошин черного перца. Варить до готовности на медленном огне.

Горох с черносливом

Заранее замоченный в теплой воде горох освободить от кожуры, сварить, пропустить через мясорубку. В эту массу добавить такое же количество недоваренного, освобожденного от косточек чернослива, тоже провернутого через мясорубку. Все это смешать с толчеными грецкими орехами, влить уксус, положить толченые гвоздички, чуточку соли и хорошо взбить. Взбитую массу выложить на тарелку, придать нужную форму и сверху сделать вилкой какой-нибудь рисунок.

Состав: сушеный горох — 200 г, чернослив — 200 г, грецкие орехи — 1 стакан, уксус — 1 ст. ложка, гвоздика — 3 шт., соль.

Сельдерей фаршированный

Отобрать 5 корней сельдерея средней величины, очистить и вынуть сердцевину. Приготовить начинку из измельченной мякоти сельдерея, пучка зелени петрушки, 4–5 долек чеснока, добавив соли по вкусу и 2 столовые ложки жира. В кастрюлю влить 2,5 стакана воды, 3–4 столовые ложки растительного масла, положить соль и черный перец по вкусу. Как только вода закипит, опустить в нее сельдерей и варить, пока не станет мягким. Отдельно развести соком из 1 лимона столовую ложку (без верха) муки и за 5–6 минут до того, как снять кушанье с огня, залить сельдерей.

Подавать в холодном виде.

Белая фасоль протертая

Белую фасоль перебрать, промыть, сварить и протереть. Миндаль замочить в теплой воде, удалить с него кожицу и мелко нарезать. Удалить стебельки от кишмиша и промыть его. Фасоль переложить на противень, смазанный маслом, добавить миндаль с кишмишем, хорошо перемешать, поставить на слабый огонь на 10–15 минут. Переложить на блюдо, украсить кусочками лимона и веточкой зелени.

Состав: фасоль — 300 г, кишмиш — 100 г, миндаль — 150 г, растительное масло — 2 ст.

ложки, лимон — 1 шт., соль, зелень.

Кабачки по-деревенски

Кабачок очистить от кожицы, отварить до полуготовности, и разрезав поперек по 3–4 см, вынуть ножом сердцевину.

Приготовить фарш: очищенную морковь натереть на терке и потушить в молоке с маслом, затем добавить пассерованный лук, нарезанное мелко вареное яйцо, вынутую сердцевину кабачка, соль, перец и все это довести до готовности.

Кольца кабачков наполнить готовым фаршем, полить майонезом и запечь в духовке.

Подать на стол с зеленью петрушки.

Состав: кабачки — 200 г; для фарша: морковь — 75 г, лук — 20 г, яйцо — 0,5 шт., соль, перец, молоко, масло, майонез — 30 г, зелень петрушки.

Огурцы, фаршированные по-окски

Зеленые огурцы разрезать вдоль на две равные половинки. Чайной ложкой осторожно удалить семена, посолить. Маринованные грибы пошинковать ломтиками, добавить к ним сметану, тертый хрен, соль, перец и все перемешать.

Огурцы заполнить готовым фаршем, украсить кружочками свежего помидора и веточкой зелени.

Состав: свежий огурец — 1 шт., маринованные грибы — 75 г, сметана — 30 г, тертый хрен — 10 г, свежий помидор — 0,5 шт., зелень, соль, перец.

Картофель с орехами и гранатом

Картофель, отваренный в кожуре, очистить, нарезать кубиками. Подготовленный картофель уложить в салатнике горкой, полить соусом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Для соуса мелко измельченные ядра грецких орехов и чеснок истолочь с солью, добавить мелко нарезанный лук, сок граната и все тщательно перемешать.

Состав: картофель — 2–3 шт., измельченные ядра грецких орехов — 1 ст. ложка, сок граната — 0,3 стакана, чеснок — 1–3 зубчика, мелко измельченная зелень — 0,5 ч. ложки.

Холодец картофельный

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, горячим протереть сквозь сито, добавить перец, поджаренный лук, хорошо перемешать. Подготовленную массу развести отваром, в котором варился картофель, до консистенции густой сметаны. Выложить в тарелки слоем 4–5 см, выровнять, сверху ложкой сделать рельефный рисунок и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Готовый холодец нарезать на порции и подать с чесночной или острой заправкой, кетчупом или томатным соусом, посыпать зеленью.

Состав: картофель — 10 шт., лук — 2 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, соль, перец, зелень, заправка.

Морковь с зелеными помидорами

На дно кастрюли положить мелко нарезанные репчатый лук и зелень петрушки, нарезанные кружочками морковь и зеленые помидоры (можно соленые), посолить, поперчить, залить растительным маслом, варить 20–30 минут. Затем добавить толченый чеснок (4 дольки). К столу подавать в холодном виде как закуску.

Состав: морковь — 4–5 шт., зеленые помидоры — 5 шт., лук — 2 шт., чеснок, растительное масло — 3 ст. ложки, соль, перец, петрушка.

Морковь под сложным соусом

Очищенные и вымытые морковь и петрушку натереть на терке, заправить соусом, перемешать, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Сметану, горчицу, сахар, соль, черный перец хорошо перемешать и взбить. Растительное масло, уксус, красный перец перемешать. Обе смеси соединить и взбить.

Состав: морковь — 200 г, корень петрушки — 50 г, зелень; ***для соуса***: сметана — 2,5 ст. ложки, горчица — 0,3 ч. ложки, сахар — 0,3 ч. ложки, соль — 0,3 ч. ложки, растительное масло — 1 ст. ложка, 6 %-й уксус — 1 ч. ложка, красный и черный молотый перец.

Закуска из свеклы, изюма и лебеды

Свеклу натереть на крупной терке, у чернослива удалить косточки, листья лебеды мелко порубить. Подготовленные компоненты смешать, добавить молоко, соль, довести до кипения и охладить.

Состав: свекла — 2 шт., чернослив — 10 шт., изюм — 1 ст. ложка, молоко — 0,5 стакана, рубленые листья лебеды — 3 ст. ложки, соль.

Закуски из яиц

Яйца заливные

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Отдельно приготовить мясное желе, охладить его, но не дать полностью застыть. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а корнишоны соломкой.

На дно формы налить немного желе. Когда оно застынет, уложить зеленые листики салата или петрушки, половинки яиц желтками вниз, ветчину и корнишоны, залить оставшимся желе и поставить в холодильник. Перед подачей формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, чтобы желе отошло от стенок. Осторожно выложить готовое заливное на тарелку, перевернув формочку.

Отдельно подать в соуснике майонез с тертым хреном.

Состав: ветчина — 130 г, яйца — 2 шт., корнишоны — 70 г, мясное желе — 240 г, зелень — 60 г, соус майонез — 50 г, хрен — 10 г.

Яйца, фаршированные грибами по-русски

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам. Желтки вынуть и размять вилкой. Отварные грибы нарезать соломкой и обжарить в масле, потом добавить сметану, все вместе прожарить, а затем охладить. Подготовленные грибы смешать с желтками, ветчиной, нарезанной мелкой соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом. Подготовленную массу выложить в белки, украсить зеленью.

Состав: яйца — 6 шт., отварные белые грибы — 150 г, ветчина — 75 г, растительное масло — 45 г, майонез — 60 г, зелень, сметана, соль, перец.

Яйца с языком

Загарнировать поджаренные гренки вареным языком, нарезанным соломкой и политым соусом со сливками и лимоном. Сверху посыпать мелко нарубленными солеными огурчиками (корнишонами). На каждый гренок положить по яйцу, сваренному в мешочек, и залить соусом со сливками и лимоном.

Состав: яйца — 10 шт., гренки — 200 г, язык — 240 г, масло — 120 г, соленые огурчики — 50 г, соус со сливками и лимоном — 150 г.

Яйца с помидорами

На поджаренные на масле гренки нанести слой мелко нарубленных помидоров, поджаренных в масле, и сверху поместить на каждый гренок по яйцу, сваренному в мешочек. На яйца положить по кусочку трюфеля и залить томатным соусом. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

Состав: яйца — 10 шт., гренки — 200 г, мелко нарубленные помидоры — 150 г, масло — 120 г, томатный соус — 120 г, трюфели или другие грибы (маринованные или соленые) — 20 г, зелень петрушки.

Яйца с рисом

Поместить выпускные яйца на слой желтого риса с шафраном и полить шафрановым соусом. Вокруг риса на тарелку уложить гренки сердцевидной формы, поджаренные в масле и намазанные мелко нарезанными поджаренными помидорами.

Состав: яйца — 10 шт., готовый рис — 200 г, масло — 120 г, соус с шафраном — 130 г, гренки — 200 г, помидоры — 15 г.

Яйца в раковинах

Раковины смазать жиром, в каждую выпустить по одному яйцу, посолить, посыпать натертым сыром, поставить в горячий духовой шкаф. Когда яйца свернутся, вынуть раковины из духового шкафа, посыпать сверху подрумяненными на топленом масле толчеными сухарями. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как горячую закуску на круглом блюде.

Состав: яйца — 5–6 шт., жир — 20 г, швейцарский сыр — 30 г, масло — 20 г, соль, толченые сухари — 10–20 г, нарубленная зелень петрушки — 1 ст. ложка.

Салаты

Салат «Русская матрешка»

У сваренных вкрутую яиц с одной стороны срезать верхушку, вынуть желток и натереть его на терке. Отварную телятину, желтки и белки нарезать тонкой соломкой, сыр измельчить на терке, все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом. Полученным салатом заполнить пустой белок, а оставшийся салат выложить горкой, на которую поместить нафаршированный белок. Из моркови и огурца сделать глазки и ротик, из красной кожицы яблока или красного перца вырезать косынку для матрешки. Готовый салат с матрешкой уложить с огурцом, помидорами, маринованными фруктами, зеленью.

Состав: отварная телятина — 40 г, вареные яйца — 3 шт., майонез — 30 г, огурцы — 20 г, помидоры — 20 г, маринованные фрукты — 20 г, сыр — 10 г, морковь, красное яблоко или красный перец, зелень, соль, перец.

Салат «Великорусский»

Очищенный вареный картофель, очищенное яблоко, огурцы, вареное мясо телятины, сельдь — чистое филе, нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Нарезанные овощи посолить, поперчить, залить соусом, приготовленным из сметаны, тертого хрена, уксуса и горчицы, перемешать и выложить в салатник. Украсить нарезанными свежими помидорами, вареными яйцами, огурцами, зеленью.

Состав: отварная телятина — 50 г, вареный картофель — 60 г, яйцо — 0,5 шт., яблоки — 0,25 шт., соленый огурец — 0,5 шт., филе сельди — 25 г, помидоры — 30 г, соль, перец, зелень; ***для соуса***: сметана — 25 г, тертый хрен, уксус, горчица.

Салат «Добрыня»

Квашеную капусту помыть и порубить. Вареный картофель, морковь, редьку порезать дольками. Свежие помидоры, огурцы помыть и нарезать кружочками, вареное мясо говядины — ломтиками. Все перемешать с зеленым луком и заправить густой сметаной.

Выложить в глиняную миску. Украсить зеленым горошком, курагой, зеленью петрушки.

Состав: вареная говядина — 150 г, вареный картофель — 80 г, вареная морковь — 30 г, редька — 20 г, квашеная капуста — 40 г, помидоры — 30 г, огурцы — 30 г, сметана — 60 г, курага — 25 г, зеленый горошек — 30 г, зеленый лук — 30 г, зелень петрушки.

Салат «Оливье»

Вареное мясо, вареный картофель и морковь, очищенные от кожицы огурцы, яйца, половинку яблока нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, заправить сметаной и частью майонеза, посыпать зеленью, посолить, поперчить и перемешать. Выложить горкой в салат.

Обложить ломтиками вареного мяса и полить оставшимся майонезом.

Состав: говядина — 100 г, морковь — 0,5 шт., яблоко — 0,5 шт., зеленый горошек — 1 ст. ложка, картофель — 1 шт., соленый огурец — 1 шт., яйца — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, сметана — 1 ст. ложка, перец, зелень.

Салат «Русский красавец»

Отварное мясо нежирной свинины, отварное мясо курицы, вареное яйцо нарезать ломтиками, добавить тертый сыр, посолить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленный салат уложить горкой в салатник, посыпать тертым сыром и украсить ломтиками вареного мяса, свежими помидорами и огурцами, фруктами, зеленью.

Состав: мясо свинины — 150 г, отварная курица — 150 г, сыр — 150 г, яйцо — 10 шт., майонез — 300 г, соль; ***на украшение***: мясо — 250 г, сыр — 100 г, огурцы — 200 г, помидоры — 200 г, фрукты — 200 г, зелень.

Мясной салат

Отваренный и остывший картофель, очищенные яблоки, отваренное мясо, огурцы, лук нарезать кубиками. Вареные яйца очистить и крупно порубить, добавить банку консервированного зеленого горошка. Все подготовленные продукты перемешать, добавить соль, перец, горчицу, паприку, и немного уксуса, затем 5 столовых ложек кефира и все тщательно перемешать.

При подаче на стол салатник выложить листьями свежего салата, на них поместить горкой салат, полить его майонезом и украсить вареным яйцом, петрушкой и маленькими помидорами, веером разложить нарезанные соленые огурцы.

Состав: вареная говядина — 300 г, картофель — 8 шт., яблоки — 2 шт., лук — 50 г, соленые огурцы — 4 шт., яйца — 4 шт., зеленый горошек — 1 банка, соль, перец, горчица, уксус, кефир — 5 ст. ложек, листья салата, майонез, паприка, петрушка.

Мясной салат с шампиньонами

Шампиньоны нарезать полосками, потушить, смешать с нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, соль и перец, все перемешать.

Состав: отварная телятина — 300 г, шампиньоны — 250 г, лук — 1 шт., лимонный сок — 1 ст. ложка, горчица, перец, соль.

Салат «Москва»

Подготовленную индейку обжарить, дать ей остыть и нарезать часть ломтиками, а часть оставить на украшение. Вареный картофель, очищенные от кожи соленые и свежие огурцы нарезать кубиками, вареное яйцо измельчить, а часть его оставить на украшение, все перемешать с соусом майонез.

Выложить горкой в виде башни в салатник и приложить со всех сторон мясо индейки, полить оставшимся соусом и украсить салат свежими огурцами, вареным яйцом, консервированными фруктами, зернистой икрой с маслом, зеленью петрушки.

Состав: индейка — 230 г, картофель — 85 г, соленые огурцы — 25 г, свежие огурцы — 25 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, сливочное масло — 5 г, зернистая икра — 5 г, консервированные фрукты — 60 г, соль, зелень петрушки.

Салат «Охотник»

Пожарить филе подготовленной утки. Вареный картофель, соленые огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек. Все перемешать, посолить, заправить майонезом с томатным соусом, обложить жареным филе утки, полить готовым соусом, украсить крабами, маринованным виноградом, яблоками, приготовленным мясным ланспиком, зеленью петрушки.

Состав: утка — 200 г, картофель — 35 г, соленые огурцы — 30 г, зеленый горошек — 15 г, майонез — 45 г, томатный соус — 10 г, виноград — 25 г, яблоки — 15 г, мясной ланспик — 25 г, крабы — 15 г, зелень петрушки, соль.

Салат «Победитель»

Вареный картофель, соленые огурцы, зеленый салат, вареное яйцо, вареное мясо курицы мелко нарезать, перемешать, посолить, заправить соусом майонез с кетчупом и выложить в салатник таким же образом, как и салат «Москва».

Украсить ломтиками мяса курицы, свежими яблоками, яйцом, крабами, зеленью петрушки, зернистой икрой, сливочным маслом.

Состав: курица — 170 г, картофель — 45 г, соленые огурцы — 45 г, крабы — 5 г, соус майонез — 40 г, кетчуп —10 г, зернистая икра — 10 г, свежие яблоки — 50 г, яйцо — 1 шт., зеленый салат — 10 г, сливочное масло — 5 г, зелень петрушки, соль.

Салат «Ермак»

Мясо вареной курицы или цыпленка нарезать тонкими ломтиками, вареный картофель и соленые огурцы также ломтиками, редьку натереть. Все посолить и заправить сметаной.

В салатник уложить салат горкой и украсить клюквой, маринованными фруктами и зеленью.

Состав: мясо курицы — 50 г, вареный картофель — 60 г, соленые огурцы — 30 г, редька — 20 г, сметана — 30 г, клюква — 15 г, фрукты — 30 г, соль, зелень, фрукты.

Салат «Варвара-краса»

Мясо вареной курицы, вареный картофель, соленые огурцы, яблоки без кожицы и семян, помидоры нарезать кубиками. Все подготовленные продукты посолить и заправить майонезом.

Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить маринованными или свежими фруктами и зеленью.

Состав: отварная курица — 50 г, вареный картофель — 40 г, яблоки — 30 г, помидоры, огурцы — 25 г, майонез — 40 г, фрукты — 40 г, соль, зелень.

Салат «Царь-батюшка»

Мякоть вареной курицы, яблоки, апельсины, нежирную ветчину, огурцы, вареный картофель нарезать соломкой, посолить, поперчить и заправить майонезом, перемешанным со сметаной. В салатник уложить горкой и посыпать тертым сыром.

Украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

Состав: отварная курица — 40 г, яблоки — 30 г, апельсины — 40 г, ветчина — 25 г, картофель — 30 г, сметана — 15 г, огурцы — 30 г, майонез — 2 0 г, сыр — 25 г, соль, перец, зелень.

Салат «Славянский»

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и нарезать соломкой. Красные свежие помидоры очистить от кожуры, удалить семена и порезать ломтиками, ветчину нарезать соломкой. Сырые баклажаны по чистить и нарезать соломкой. Все смешать, посолить и поперчить.

Заправить майонезом с хреном. При подаче выложить горкой и украсить зеленью.

Состав: ветчина — 40 г, вареный картофель — 50 г, помидоры — 50 г, баклажаны — 50 г, майонез с хреном — 50 г, зелень, соль, перец.

Салат из цыпленка

Сельдерей и вареное филе цыпленка нарезать соломкой, вареные макароны — на части по 4 см, маринованные грибы и помидоры — ломтиками, вареные яйца мелко покрошить. Все посолить, поперчить, смешать и заправить майонезом.

Выложить горкой, полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки.

Состав: мясо цыпленка — 50 г, сельдерей — 50 г, макароны — 40 г, грибы — 30 г, помидоры — 30 г, яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, зелень.

Салат из курицы с цветной капустой

Курицу и сваренные овощи нарезать кубиками, смешать с соусом и украсить кочешками цветной капусты, ломтиками моркови и листиками зелени.

Состав: вареное или жареное куриное мясо — 300 г, цветная капуста — 1–2 кочана, горошек — 1 стакан, морковь — 1–2 шт., майонез или сметанный соус — 1 стакан, зелень укропа или петрушки.

Салат «Красотка»

Стручки сладкого красного перца освободить от семян и запечь, остудить и нарезать лапшой. Вареное мясо цыпленка нарезать соломкой. Отварить зеленый горошек (можно взять консервированный). Рис отварить в подсоленной воде 15 минут или залить оливковым маслом и овощным отваром и припустить до готовности. Подготовленные продукты смешать и залить салатной заправкой. Выложить в салатник горкой и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и листиками эстрагона.

Состав: мясо цыпленка — 75 г, красный стручковый перец — 100 г, зеленый горошек — 75 г, рис — 100 г; для заправки: уксус — 10 г, оливковое масло — 10 г, готовая горчица — 15 г; зелень петрушки — 5 г, эстрагон — 5 г.

Салат из говяжьей печенки с грибами

Сушеные грибы промыть и замочить на 3–4 часа. Отварить их в этой же воде, нарезать ломтиками. Отдельно сварить печенку, остудить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать дольками, яйца отварить и мелко порубить. Все смешать с майонезом, посолить и поперчить по вкусу.

Перед подачей полить майонезом и украсить зеленью.

Состав: говяжья печень — 200 г, сушеные грибы — 40 г, соленые огурцы — 2 шт., лук — 3 шт., яйца — 2 шт., майонез — 3 ст. ложки, масло, перец, соль, зелень.

Русский салат

Картофель, морковь, огурцы, ветчину, яблоко и сельдерей нарезать на мелкие кубики, грибы отварить и мелко порубить. Все продукты смешать с зеленым горошком, заправить майонезом и выложить горкой в салатник. Украсить кружками моркови.

Состав: ветчина — 200 г, картофель — 4 шт., морковь — 2 шт., зеленый горошек — 1 стакан, свежие грибы — 5 шт., соленые огурцы — 2 шт., яблоко — 1 шт., корень сельдерея — 1 шт., майонез — 0,5 стакана, соль.

Салат «Мозги»

Сырые мозги очистить от пленок и сварить в подсоленной воде с уксусом, затем нарезать ломтиками и разложить на блюде. Гарнировать сельдереем, нарезанным соломкой, полить майонезом, предварительно смешанным с пюре из мозгов.

При подаче украсить зеленью петрушки.

Состав: сырые мозги — 300 г, сельдерей — 30 г, майонез — 30 г, пюре из мозгов — 10 г, зелень петрушки, уксус.

Салат «Мираж»

Майонез смешать с апельсиновым ликером. Очищенный апельсин нарезать ломтиками. Вареный язык, свежий редис, свежий огурец нарезать так же. Свежие яблоки нарезать кубиками, все смешать с кукурузой. Чуть-чуть посолить.

Салат выложить горкой в салатник, полить готовым майонезом и украсить зеленью петрушки и помидорами.

Состав: вареный язык — 100 г, огурец — 1 шт., помидор — 1 шт., вареная кукуруза — 0,5 шт., яблоки — 2 шт., апельсин — 1 шт., редис — 4 шт., майонез — 40 г, ликер — 10 г, зелень петрушки, соль.

Салат из языка с грибами

Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, перец, соль, залить смесью приготовленные продукты и осторожно перемешать.

Состав: отварной язык — 250 г, филе вареной курицы — 150 г, маринованные грибы — 1 стакан, корень сельдерея (вареный) — 1 шт., майонез — 0,75 стакана, сметана — 0,5 стакана, соль, перец, лимонный сок.

Салат из рыбы с морковью

Вареную или жареную рыбу и вареную морковь разрезать на одинаковые кусочки и положить в салатницу. Морковь можно добавить и в сыром виде, предварительно натерев. Залить майонезом, заправленным хреном, посыпать зеленью и кусочками красного стручкового перца.

Состав: вареная или жареная рыба — 250 г, морковь —3–4 шт., тертый хрен — 2–3 ст. ложки, майонез — 1 стакан, зелень — 1–2 ст. ложки, красный перец — 1–2 стручка.

Салат из копченой рыбы с хреном

Копченую рыбу очистить, нарезать мелкими кусочками, уложить на блюдо или в миску. Сверху положить ломтики сваренного вкрутую яйца, при желании — вареный картофель. Майонез заправить хреном, залить им салат, украсить зеленью.

Состав: копченая рыба (треска, салака, окунь) — 400 г, яйца — 2 шт., тертый хрен — 2 шт., картофель — 2–3 шт., майонез, сметанный или творожный соус — 1 стакан, зелень.

Салат из осетровой рыбы

Рыбу, картофель и яйца отварить. Нарезать тонкими ломтиками огурцы, отварную рыбу. Листья зеленого салата нарезать довольно крупно. Все осторожно перемешать, заправить майонезом, посолить и выложить в салатник горкой. Украсить ломтиками рыбы и кружками крутых яиц.

Состав: осетрина — 300 г, картофель — 3 шт., огурцы — 2 шт., зеленый салат — 1 пучок, яйца — 2 шт., майонез — 1 банка, соль.

Салат «Романтика»

Вареный картофель и морковь, свежие или соленые огурцы, помидоры, зеленый салат нарезать ломтиками, все смешать, добавить зеленый горошек и заправить майонезом со сметаной. Готовый салат выложить горкой в салатник, обложить отварной осетриной, соленой семгой и крабами.

На горку салата выложить масло с зернистой икрой, а внизу — застывший рубленый ланспик и консервированные фрукты, посыпать зеленью петрушки.

Состав: осетрина — 90 г, картофель — 40 г, огурцы — 30 г, помидоры — 15 г, морковь — 10 г, зеленый горошек — 20 г, соус майонез — 50 г, сметана — 10 г, сливочное масло — 10 г, семга — 20 г, икра — 10 г, крабы — 5 г, консервированные фрукты — 25 г, рыбный ланспик — 15 г, зелень, листья салата.

Салат астраханский

Половину нормы вареной осетрины, вареный картофель, зеленый салат, очищенные огурцы нарезать ломтиками, посолить и заправить майонезом с хреном. Готовый салат уложить горкой в салатник.

Сверху выложить оставшуюся вареную осетрину, нарезанную ломтиками, украсить майонезом из корнетика в виде сеточки, кусочками соленой лососины, зернистой икрой, фигурно нарезанной вареной морковью, листьями зеленого салата, зеленью.

Состав: осетрина — 150 г, лососина — 20 г, икра — 10 г, вареный картофель — 60 г, огурцы — 40 г, зеленый салат — 20 г, морковь — 20 г, майонез — 40 г, хрен — 10 г, соль, зелень петрушки.

Салат «Нижегородский»

Вареный картофель и маринованные грибы нарезать ломтиками, соленые огурцы — соломкой, репчатый лук — полукольцами. Филе соленой скумбрии нарезать полосками наискосок и под углом. Овощи перемешать и посолить, уложить горкой в салатник, украсить сверху филе скумбрии и полить горчичной заправкой, посыпать зеленью петрушки.

Состав: филе соленой скумбрии — 1 шт., вареный картофель — 150 г, соленые огурцы — 30 г, маринованные грибы — 60 г, зелень петрушки, репчатый лук — 20 г, соль; для заправки: уксус — 10 г, оливковое масло — 10 г, готовая горчица — 15 г; зелень петрушки — 5 г, эстрагон — 5 г.

Салат «Русский простор»

Сваренные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать соломкой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать также соломкой, все это перемешать, посолить, заправить майонезом, еще раз перемешать и выложить салат горкой. Отварную осетрину нарезать тонкими ломтиками и обложить ею салат. Украсить солеными и свежими огурцами, морковью, красными помидорами, зеленью. Перед подачей еще раз полить майонезом.

Состав: вареная осетрина — 50 г, картофель — 50 г, соленые огурцы — 30 г, морковь — 20 г, репа — 20 г, помидоры — 20 г, свежие огурцы — 20 г, майонез — 35 г, соль, зелень.

Салат «Гусарский»

Вареный картофель и яблоки нарезать мелкими кубиками. Вареное мясо говядины — ломтиками, репчатый лук — полукольцами, огурцы — ломтиками, вареные яйца покрошить. Все смешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

В салатник выложить продукты горкой на листья салата, украсить ломтиками отварного судака. Украсить можно продуктами, входящими в состав салата, зеленью петрушки.

Состав: судак — 50 г, вареный картофель — 120 г, яблоки — 60 г, лук — 15 г, соленые огурцы — 50 г, вареное яйцо — 1 шт., майонез — 40 г, соль, перец, листья зеленого салата, зелень петрушки, отварная говядина — 30 г.

Салат «Радуга»

Вареные картофель, морковь, а также очищенные от кожицы и семян соленые огурцы нарезать ломтиками, добавить соль, перец, майонез и все перемешать. Отварить свежего лосося. Нарезать его — часть ломтиками, часть полосками. Заправленные овощи выложить в салатник горкой. Вареную рыбу уложить сверху и еще раз полить майонезом.

Полоски рыбы выложить в виде банта и украсить готовый салат колокольчиками из вареной моркови, солеными огурцами в виде сердечка, красными помидорами и зеленью.

Состав: свежий лосось — 110 г, вареный картофель —100 г, вареная морковь — 40 г, соленые огурцы — 40 г, майонез — 70 г, красные помидоры — 30 г, зелень, соль, перец.

Салат из лососины с рисом

Лососину нарезать мелкими кусочками, огурцы — ломтиками, вареные яйца покрошить, смешать с предварительно отваренным и охлажденным рисом, посолить, поперчить и заправить майонезом.

При подаче салат выложить горкой в салатник, украсить ломтиками лососины, огурца и зеленью, еще раз полить майонезом.

Состав: лососина — 125 г, яйца — 2 шт., соленый огурец, отварной рис — 250 г, майонез — 100 г, соль, перец, зелень.

Салат из сельди с фасолью

Вымоченную сельдь очистить от костей, снять кожицу, нарезать кусочками, вареный картофель — кубиками, вареные стручки фасоли — кусочками длиной 1–1,5 см. Все продукты перемешать или выложить отдельными горками на блюдо, полить салат соусом или подать его отдельно. Украсить помидором, вареным яйцом и зеленью.

Состав: сельдь — 1 шт., картофель — 5–6 шт., фасоль — 400 г или консервированная фасоль — 0,5 банки, сметанный соус — 1 стакан, яйцо — 1 шт., помидор — 1 шт., зелень.

Салат из свеклы и сельди

Свеклу и яблоки натереть на овощной терке. Сельдь очистить от костей и нарезать полосками, лук мелко порубить. В плоское блюдо выложить слоями свеклу, яблоки, сельдь, заливая каждый слой подсоленной сметаной. Салат засыпать рубленым зеленым луком. К нему можно добавить отварную морковь, корень сельдерея и репчатый лук.

Состав: сельдь — 3 шт., свекла — 1 шт., яблоко — 2 шт., сметана — 1 стакан, зеленый лук — 100 г, соль.

Салат из печени трески

Печень трески, сваренные вкрутую яйца и лук нарезать и смешать с консервным соком. Можно добавить и копченую рыбу. Украсить зеленью, ломтиками помидора или стручкового перца.

Состав: печень трески — 1 банка, яйца — 5–6 шт., лук — 2 шт., зеленый лук, помидоры — 1 шт. или красный перец — 1 стручок.

Салат из консервированных кальмаров с грибами

Свежие грибы очистить, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, нарезать грибы ломтиками. Отдельно отварить сельдерей и картофель, нарезать кубиками. Открыть банку консервированных кальмаров, нарезать их, смешать с овощами и грибами. Все залить майонезом, посолить по вкусу и перемешать.

Состав: свежие грибы — 250 г, консервированные кальмары — 250 г, картофель — 300 г, сельдерей — 1 корень, майонез — 3–4 ст. ложки, соль.

Салат из кальмаров с яйцами

В кипящую воду положить лавровый лист, соль, перец горошком и другие специи по вкусу. Довести до кипения и поварить 5 минут. Кальмаров помыть и опустить в кипящую воду на несколько минут. Затем вынуть и очистить. Нарезать тонкими длинными полосками, добавить рубленые яйца, лимонный сок, перец и заправить майонезом. Все как следует перемешать.

Состав: филе кальмара — 500 г, яйца — 4 шт., лимон — 0,5 шт., майонез — 0,75 банки, лавровый лист — 2 шт., душистый перец — 5 горошин, соль, молотый черный перец, специи.

Салат из кальмаров или сайры с яблоками

Сайру изрубить, кальмаров тщательно промыть и изрубить. Смешать с рублеными яйцами и другими продуктами. Можно добавить также сок из консервов и майонез. Украсить ломтиками лимона и укропом.

Состав: кальмары или сайра — 1 банка, яйца — 2–3 шт., кислые яблоки — 2–3 шт., репчатый лук — 1 шт. или зеленый лук — 50 г, майонез — 0,5 банки, укроп, лимон.

Салат из кальмаров с огурцами

Вареных кальмаров нарезать соломкой, картофель — квадратиками, лук — тонкими полукольцами, часть огурцов нарезать соломкой, часть — ломтиками. Все продукты перемешать, заправить солью, маслом, перцем.

Состав: филе кальмаров — 400 г, картофель —300 г, лук — 1 шт., соленые или свежие огурцы — 1–2 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, соль, перец.

Салат из крабов с рисом

Сварить рассыпчатый рис. Мясо крабов разделать, как в предыдущем рецепте. Яйца мелко порубить. Все компоненты соединить, заправить соком крабов, майонезом и все перемешать. В этот салат можно добавить немного натертого сыра.

Состав: крабы или креветки — 1 банка, рис — 0,5 стакана, сваренные вкрутую яйца — 3–4 шт., майонез — 1 банка, тертый сыр.

Салат из крабов с грибами

Грибы отварить в воде и откинуть на дуршлаг. Яйца сварить вкрутую. Сельдерей отварить до мягкости, очистить и нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать очищенный соленый огурец, грибы, яйца и очищенных от кожных пластинок крабов. Все перемешать и заправить майонезом. Положить в салатницу и украсить кружками яиц и помидоров.

Состав: крабы — 1 банка, корень сельдерея — 1 шт., соленые огурцы — 1 шт., свежие белые грибы — 200 г, яйца — 2 шт., майонез — 1 банка.

Салат из крабов или креветок с яблоками

Мясо крабов разделить на отдельные волокна (как лапшу), оставив целыми крупные куски с красноватой окраской для украшения. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке, соединить с размельченными крабами (креветками). Добавить лимонный сок и майонез и перемешать. Уложить салат горкой, украсить оставленными кусочками крабов.

Состав: консервированные крабы или креветки — 1 банка, большое яблоко — 1 шт., сок — 0,25 лимона, майонез — 0,5 банки.

Салат из креветок

Соленые огурцы и картофель, сваренный на пару, нарезать тонкими ломтиками, смешать с очищенными отварными креветками, зеленым горошком и майонезом. Посолить, поперчить и перемешать. Выложить в салатник, украсить листьями зеленого салата, креветками, дольками помидоров, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропа.

Состав: отварные креветки — 350–400 г, картофель — 4–5 шт., соленые огурцы — 2 шт., зеленый горошек — 0,5 стакана, помидор — 1 шт., майонез — 1 банка, зеленый салат, петрушка, укроп, перец, соль.

Салат из свежих овощей и грибов

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками высотой 1 см, положить в дуршлаг и опустить в подсоленный кипяток на 2–3 минуты. Баклажаны нарезать такими же кубиками, посолить и поместить между двух дощечек под гнет, чтобы с соком вышла горечь. Бланшировать так же, как и кабачки.

Пока овощи остывают, отваренные грибы и сваренные яйца пошинковать крупной соломкой, затем смешать с овощами, заправить растительным маслом, уксусом, перцем и перемешать.

Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

Состав: отваренные грибы — 250 г, яйца — 6 шт., кабачки — 100 г, баклажаны — 150 г, растительное масло — 50 г, уксус, соль, перец.

Салат из грибов и краснокочанной капусты

Капусту нашинковать, немного посолить, растереть до образования сока. Отваренные грибы нарезать соломкой, огурцы и лук мелкими кубиками. Все продукты перемешать вместе со сметаной, соль и сахар добавить по вкусу, украсить нарезанной зеленью.

Состав: грибы — 300 г, краснокочанная капуста — 300 г, соленые огурцы — 2 шт., лук — 1 шт., сметана — 200 г, соль, сахар, зелень.

Салат грибной с цыпленком и сыром

Свежие грибы, мясо цыпленка, корни сельдерея отварить и нарезать соломкой. Соленый огурец и помидоры нарезать ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Все перемешать с майонезом, посолить по вкусу, украсить сверху ломтиками помидора.

Состав: грибы — 200 г, корень сельдерея — 2 шт., мясо цыпленка — 100 г, сыр — 50 г, помидоры — 2 шт., соленый огурец — 1 шт., майонез — 150 г, соль.

Салат грибной с рисом и цыпленком

Свежие грибы очистить, промыть, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и обжарить до золотистого цвета на слабом огне, добавить грибы и тушить 7—10 минут. Смесь посолить и поперчить по вкусу, положить туда рис и тушить при помешивании, пока рис не станет прозрачным. Добавить зеленый горошек и снова тушить, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, смешать с мелко нарезанным отварным мясом цыпленка и ломтиками свежего помидора, затем поставить на час в холодильник. Блюдо подается на стол в холодном виде.

Состав: грибы — 200 г, цыпленок — 0,5 шт., сливочное масло — 50 г, помидор — 1 шт., зеленый горошек — 30 г, лук — 1 шт., отварной рис — 250 г, лимонный сок — 1 ч. ложка, корень сельдерея — 1 шт., соль, перец.

Салат из грибов

Грибы отварить, нарезать полосками или кубиками, лук измельчить, залить подсоленной сметаной и все перемешать. Украсить маленькими грибочками и зеленью.

Состав: свежие грибы — 700 г, лук — 2 шт., сметана — 1 стакан, соль, петрушка.

Салат русский с грибами

Сваренные и охлажденные грибы, картофель, морковь, сельдерей, соленые огурцы, яблоко, колбасу или ветчину нарезать кубиками, посолить, добавить консервированный зеленый горошек. Все перемешать с майонезом.

Состав: свежие грибы — 100 г, картофель — 500–600 г, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., зеленый горошек — 200 г, соленые огурцы — 2 шт., вареная колбаса или ветчина — 200 г, моченое или свежее яблоко — 1 шт., майонез — 100 г, соль.

Салат грибной с курицей

Куриное филе и грибы сварить, нарезать полосками, сельдерей нашинковать соломкой, огурец нарезать ломтиками. Все продукты перемешать, посолить и заправить майонезом и горчицей.

Состав: свежие грибы — 100 г, корень сельдерея — 2 шт., куриное филе — 200 г, соленые огурцы — 1 шт., майонез — 0,75 банки, горчица, соль.

Салат из свежих грибов с картофелем

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Грибы отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками и смешать с картофелем. В смесь добавить мелко нарезанный лук, масло, уксус, горчицу, перец и перемешать, затем подлить немного охлажденного грибного отвара и еще раз размешать. Блюдо украсить кружками красных помидоров, посыпать мелко рубленным зеленым укропом.

Состав: грибы — 150 г, картофель — 200 г, лук — 1 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, горчица — 1 ч. ложка, помидоры — 2 шт., соль, перец, укроп.

Салат из маринованных грибов с зеленым горошком

Грибы нарезать ломтиками, яблоки натереть на крупной терке. Смешать с зеленым горошком, заправить майонезом, сметаной и сахаром. Салат посыпать рубленым яйцом и украсить кружочками красного перца.

Состав: грибы — 200 г, зеленый горошек — 200 г, кислые яблоки — 2 шт., вареное яйцо — 1 шт., майонез — 3 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, сладкий красный перец — 1 стручок.

Салат грибной с майонезом

Соленые или маринованные грибы нарезать ломтиками. Картофель в мундире и яйца сварить и остудить, очистить и нарезать ломтиками. Добавить зеленый горошек и мелко нарезанный зеленый лук. Все перемешать с майонезом, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить кольцами репчатого лука.

Состав: маринованные или соленые грибы — 250 г, яйцо — 1 шт., зеленый горошек — 150 г, лук — 1 шт., картофель — 200 г, зеленый лук — 50 г, майонез — 100 г.

Салат грибной с яйцом и сметаной

Соленые или маринованные грибы нарезать дольками, добавить нарезанные, сваренные вкрутую яйца, зеленый лук, консервированный зеленый горошек, посолить и заправить сметаной.

Перемешать и уложить горкой в салатник. Украсить зеленым луком и яйцом.

Состав: соленые грибы — 150 г, яйца — 6 шт., зеленый лук — 40 г, сметана — 50 г, зеленый горошек, соль.

Салат грибной с рыбными консервами

Яйцо сварить вкрутую. Морковь и сельдерей отварить и нарезать мелкими кубиками. Маринованные грибы, яйцо и рыбу из консервов порубить и смешать с овощами. Смесь заправить майонезом, поперчить, посолить по вкусу, перед подачей украсить зеленью.

Состав: маринованные грибы — 100 г, рыбные консервы в масле или натуральном соку — 1 банка, морковь — 2–3 шт., корень сельдерея — 1 шт., яйцо — 1 шт., майонез — 50 г, зелень, перец, соль.

Салат из соленых грибов с чесноком

Соленые грибы нарезать соломкой, чеснок растереть. Томатную пасту, зелень и растертый чеснок смешать с майонезом или сметаной, добавить грибы.

Состав: соленые грибы — 500 г, чеснок — 2 зубчика, томатная паста — 1 ст. ложка, сметана или майонез — 100 г, зелень укропа, лука, петрушки.

Салат грибной с хреном

Свежие или сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и нарезать соломкой. Сметану смешать с тертым хреном, затем перемешать с грибами, посолить по вкусу.

Состав: сушеные — 50 г или свежие грибы —500 г, сметана — 2–3 ст. ложки, тертый хрен — 25 г.

Салат из вешенки

Грибы промыть, нарезать небольшими ломтиками, потушить в сливочном масле 40–50 минут и остудить. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезать тонкими кружочками. Все уложить слоями на блюдо и залить сметаной с добавлением яблочного сока, сахара и соли.

Состав: вешенка — 300 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, вареные яйца — 2 шт., свежие помидоры — 2 шт., яблоко — 1 шт., сметана — 0,5 стакана, лук — 1 шт., яблочный сок — 1 ст. ложка, соль, сахар.

Салат из шампиньонов

Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать. Сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать кубиками и смешать с грибами.

Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Состав: грибы — 200 г, яйца — 2 шт., растительное масло — 1–2 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка, соль, перец, зелень.

Салат из помидоров с творожным соусом

Вымытые помидоры нарезать кружками или дольками, положить на блюдо и посыпать солью или перцем. Полить помидоры творожным соусом, украсить рубленым репчатым или зеленым луком.

Состав: помидоры — 4–5 шт., соль, перец, творожный соус — 0,5–0,75 стакана, репчатый или зеленый лук.

Салат из помидоров, брынзы и листьев винограда

Помидоры помыть, удалить плодоножку и нарезать на дольки. Брынзу натереть на крупной терке. Листья винограда тщательно промыть и мелко порубить. Помидоры, брынзу и рубленые листья винограда смешать, посолить, заправить растительным маслом. Сверху салат украсить листьями винограда.

Состав: помидоры — 10 шт., брынза — 100 г, молодые листья винограда — 10 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, соль.

Салат из помидоров с сыром

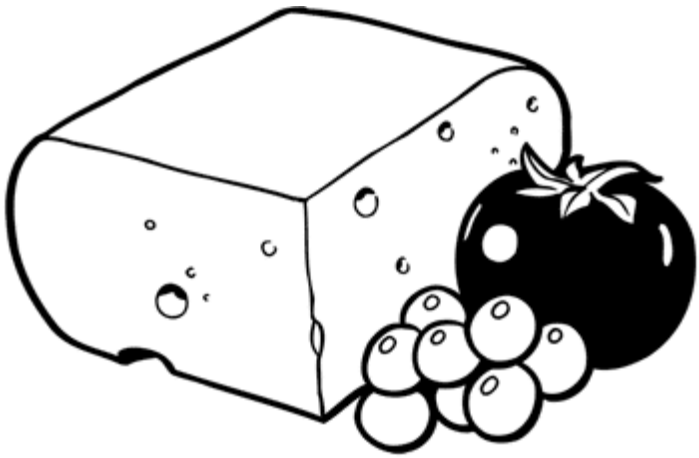
Вымытые помидоры нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанный лук, огурцы, нарезанный кубиками сыр, посыпать солью, молотым перцем, перемешать с майонезом.

Состав: помидоры — 300 г, плавленый копченый сыр — 150 г, репчатый лук — 30 г, консервированные огурцы — 50 г, майонез — 100 г, соль, молотый перец.

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

Нарезать помидоры и лук, посолить, сильно поперчить и перемешать с размельченными орехами, толченными с чесноком, и с растительным маслом. До подачи на стол подержать салат на холоде.

Состав: помидоры — 300–400 г, лук — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, орехи — 0,5 стакана, чеснок, соль, перец.



Салат из свежих помидоров с листьями одуванчика

Помидоры помыть, удалить плодоножку, нарезать на дольки. Очищенную морковь нарезать соломкой. Помидоры и морковь смешать, заправить кефиром, посолить и сверху посыпать рублеными листьями одуванчика.

Состав: помидоры — 6 шт., морковь — 6 шт., кефир — 3 стакана, рубленые листья одуванчика — 1,5 стакана, соль.

Салат из огурцов с подорожником

Вымытые молодые листья подорожника сначала положить в подсоленную воду (1 чайная ложка соли на 1 л воды), затем откинуть на дуршлаг и порубить, смешать с огурцами, нарезанными соломкой, добавить рубленый репчатый лук и вареное яйцо, посолить, поперчить, полить майонезом, посыпать рубленым укропом.

Состав: огурцы — 5 шт., подорожник — 20 листьев, яйцо — 1 шт., лук — 1 шт., соус или майонез — 4 ст. ложки, укроп — 2 ст. ложки, соль, перец.

Салат из огурцов с гречневой кашей

Нарезать соломкой свежие огурцы, смешать их с рассыпчатой гречневой кашей, добавить рубленые чеснок (4 дольки) и лук, посолить, поперчить, полить соусом или майонезом, посыпать рубленой зеленью сельдерея.

Состав: огурцы — 5 шт., гречневая каша — 4 ст. ложки, соус или майонез — 4 ст. ложки, чеснок, лук — 1 шт., зелень — 2 ст. ложки, соль, перец.

Салат из огурцов в горчичном соусе

Вымытые огурцы очистить, нарезать брусочками. Желток тщательно растереть до однородной массы, добавить растертый с солью чеснок, перемешать, соединить со сметаной и горчицей, заправить соус по вкусу солью и сахаром. Нарезанные огурцы выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью укропа.

Состав: огурцы — 500 г, яичный желток — 1 шт., готовая горчица — 1 ст. ложка, сметана — 1 ст. ложка, чеснок — 1 долька, нарезанная зелень укропа — 1 ст. ложка, соль, сахар.

Салат из огурцов с медом

Свежие огурцы очистить, нарезать тонкими кружочками, полить медом.

Состав: огурцы — 4 шт., мед — 60 г.

Салат из картофеля и листьев редиса

Сваренный в кожице картофель очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком и мелко нарубленными отварными яйцами. Молодые листья редиса перебрать, промыть и мелко порубить. Рубленные листья редиса смешать с овощами и яйцами, заправить растительным маслом, отваром от зеленого консервированного горошка, посолить. Украсить салат дольками яйца и листьями редиса.

Состав: картофель — 7 шт., зеленый консервированный горошек — 4 ст. ложки, рубленные молодые листья редиса — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, отвар от зеленого консервированного горошка — 2 ст. ложки, соль.

Салат из картофеля с вином

Охлажденный картофель очистить, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, сбрызнуть вином, посыпать солью и молотым перцем. Сваренный сельдерей протереть сквозь частое сито, растереть с растительным маслом и зеленью, приправить лимонным соком или винным уксусом, солью и сахаром по вкусу. Украсить краснокочанной капустой и зеленым салатом. Подавать в качестве гарнира к мясным блюдам или как закуску.

Состав: сваренный «в мундире» картофель — 500 г, вареный сельдерей — 150 г, сухое белое вино — 0,5 стакана, растительное масло — 4 ст. ложки, лимонный сок или винный уксус, нарезанная зелень (укроп, лук-порей, петрушка) — 1 ст. ложка, соль, молотый перец, сахар.

Салат картофельный с яблоками

Картофель отварить. Когда остынет, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Нарезать яблоки. Перемешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа, сельдерея. Дать постоять, чтобы картофель пропитался соусом.

Состав: картофель — 400 г, зеленый горошек — 80 г, яблоко — 2 шт., рубленая зелень — 6 ч. ложек, майонез — 1 банка.

Салат овощной с консервированной морской капустой

Белокочанную капусту тонко нашинковать, растереть с солью, слегка отжать. Перец нашинковать, лук мелко нарезать. Подготовленные овощи — капусту, перец и большую часть лука — соединить с морской капустой, посолить по вкусу, заправить растительным маслом и сахаром. Положить в салатник, оформить нарезанным огурцом и посыпать зеленым луком.

Состав: консервированная морская капуста — 150–200 г, белокочанная капуста — 150 г, зеленый лук — 50 г, сладкий перец — 100 г, свежий огурец — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, сахар — 20 г.

Салат витаминный

Капусту, морковь, зеленый лук мелко нарезать, очищенные яблоки пошинковать соломкой, все заправить лимонным соком, растительным маслом, вином и сиропом. Овощи выложить в салатник, полить сметаной и украсить персиками или абрикосами.

Состав: капуста — 25 г, морковь — 20 г, зеленый лук — 5 г, яблоки — 25 г, персики или абрикосы — 20 г, лимонный сок — 5 г, сметана — 15 г, вино (мадера), сироп, растительное масло — 5 г.

Салат лимонный

Белокочанную капусту пошинковать соломкой, перетереть ее. Морковь и яблоки пошинковать соломкой. Капусту, яблоки, морковь смешать, посолить, добавить сахарный песок, лимонный сок, заправить оливковым маслом.

В салатник уложить горкой, украсить кружочками лимона, зеленью петрушки.

Состав: капуста — 150 г, морковь — 50 г, яблоко — 0,5 шт., оливковое масло — 30 г, соль, сахарный песок, лимонный сок, кружочки лимона, зелень петрушки.

Салат из белокочанной капусты с яблоками

Целые сладкие яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, промытый сельдерей нарезать соломкой, белокочанную капусту — тонкой соломкой. Все продукты перемешать, заправить сахаром и уксусом.

Этот салат можно подавать к жареным и отварным мясным блюдам, к жареной рыбе, хорош он и как самостоятельное блюдо.

Состав: капуста — 500 г, сельдерей — 1 стебель, яблоки — 2 шт., 3 %-й уксус — 0,25 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки.

Салат «Смешанный»

Белокочанную капусту нарезать соломкой, добавить соль, уксус прогреть на тихом огне, непрерывно помешивая. Затем капусту отжать. Очищенную морковь, репчатый лук, яблоки нарезать соломкой, смешать с готовой капустой, заправить сметаной, добавить сахарный песок, перец, украсить зеленью петрушки.

Состав: капуста — 150 г, яблоко — 0,5 шт., морковь — 0,5 шт., лук — 15 г, сметана — 30 г, соль, перец, уксус, сахарный песок, зелень петрушки.

Салат из белокочанной капусты с листьями клевера

Белокочанную капусту подготовить, как описано выше. Молодые листья и цветы клевера перебрать, промыть и мелко порубить. Очищенные зубчики чеснока растереть с солью, добавить горчицу, растертый отварной яичный желток. В смесь постепенно влить растительное масло, взбивая ее. В салатник уложить нарезанную капусту, рубленый клевер, украсить дольками вареного яичного белка и полить подготовленной смесью. Сверху посыпать рубленой зеленью укропа.

Состав: белокочанная капуста — 0,25 шт., клевер — 4 ст. ложки, яйца — 2 шт., рубленая зелень укропа — 2 ст. ложки, чеснок — 4 дольки, готовая горчица — 0,5 ч. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки, соль.

Салат из белокочанной капусты с листьями шиповника

Капусту зачистить от загрязненных участков, промыть и натереть на крупной терке. Морковь натереть на мелкой терке. Сыр нарезать кусочками. Овощи соединить, добавить сыр, рубленые листья шиповника и массу перемешать. При подаче полить растительным маслом. Украсить салат листьями шиповника.

Салат из краснокочанной капусты

Обработанную краснокочанную капусту пошинковать тонкой соломкой, выложить в посуду, посолить, поперчить и перетереть руками, пока капуста не станет мягкой и не выделится сок. Заправить ее смесью оливкового масла и уксуса и поставить в холодильник на 3–4 часа для маринования. Капусту можно подавать как самостоятельное холодное блюдо и как добавку к гарниру горячего блюда.

Состав: капуста — 300 г, соль, перец, винный 3 %-й уксус — 60 г, оливковое масло — 175 г.

Салат из краснокочанной капусты с изюмом

Краснокочанную капусту нарезать соломкой. Изюм перебрать, промыть и залить горячей водой так, чтобы изюм был покрыт: проварить 1–2 минуты и охладить. Изюм вместе с отваром смешать с подготовленной краснокочанной капустой, добавить соль, растительное масло.

Состав: краснокочанная капуста — 0,3 шт., изюм — 2 ст. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки, соль.

Салат из краснокочанной капусты с листьями крапивы

Краснокочанную капусту нарезать соломкой, лук порубить, листья крапивы перебрать, помыть, мелко порубить. Капусту, лук, листья крапивы смешать, добавить соль, сахар по вкусу, растительное масло и перемешать.

Состав: краснокочанная капуста — 0,3 шт., лук — 1 шт., рубленые листья крапивы — 3 ст. ложки, растительное масло — 3 ст. ложки, соль, сахар.

Салат из краснокочанной капусты с листьями березы

Краснокочанную капусту нарезать с кочерыжкой вдоль узкими кусками. Молодые листья березы промыть, мелко порубить, добавить рубленый чеснок и сметану и перемешать. Капусту полить смесью листьев березы, чеснока и сметаны.

Состав: краснокочанная капуста — 0,3 шт., рубленые листья березы — 3 ст. ложки, сметана — 4 ст. ложки, чеснок — 4 дольки.

Салат из краснокочанной капусты «Мариша»

Капусту пошинковать соломкой и припустить в течение 5 минут, заправить уксусом. Яблоки почистить и нарезать соломкой. Все смешать, посолить, поперчить, полить растительным маслом, украсить зеленью.

Салат слоеный

Цветную капусту отварить в подсоленной воде, дать ей остыть и нарезать мелкими ломтиками. Свежие помидоры и огурцы также нарезать ломтиками.

В салатник выложить слоями огурцы, помидоры, цветную капусту, затем последовательность слоев повторить. Полить майонезом и украсить мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Все продукты берутся произвольно.

Салат из цветной капусты с брынзой

Листья крыжовника промыть и мелко порубить. Цветную капусту мелко порубить и смешать с рубленными листьями крыжовника, натертой на терке брынзой, посолить и перемешать. Заправить кефиром и сверху посыпать зеленым луком.

Состав: цветная капуста средней величины — 1 головка, брынза — 100 г, рубленые листья крыжовника — 2 ст. ложки, рубленый зеленый лук — 2 ст. ложки, кефир — 100 г, соль.

Салат из цветной капусты и листьев редиса

Цветную капусту разделить на кочешки и мелко порубить. Редис промыть и нарезать тонкими ломтиками, листья редиса тщательно промыть и мелко порубить. Подготовленные овощи и листья редиса смешать, посолить и заправить растительным маслом.

Состав: цветная капуста — 1 головка, редис с листьями — 10 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, соль.

Салат из цветной капусты с морковью

Цветную капусту помыть, мелко порубить. Морковь помыть и натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Подготовленные овощи смешать, добавить соль и перец, заправить сметной и сверху посыпать рубленым укропом.

Состав: цветная капуста — 1 головка, морковь — 1 шт., лук — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, рубленый укроп — 2 ст. ложки, соль, перец.

Салат русский овощной

Вареные овощи и свежие яблоки для салата нарезать мелкими кубиками. Добавить оставшиеся продукты: сваренные вкрутую яйца, горошек, огурцы, филе анчоусов, ветчину. Каперсы положить целиком. Все посолить, поперчить, перемешать и заправить майонезом, уложить в салатник горкой, еще раз полить майонезом и украсить продуктами, входящими в состав салата.

Посыпать зеленью петрушки и укропа.

Состав: морковь — 100 г, сельдерей — 30 г, картофель — 100 г, зеленый горошек — 15 г, фасоль — 30 г, соленые огурцы — 25 г, яблоки — 50 г, каперсы — 5 г, ветчина — 20 г, вареные яйца — 2 шт., анчоусы — 30 г, майонез — 90 г, соль, перец.

Салат из моркови или брюквы

Обмытую морковь очистить, натереть на крупной терке, затем заправить соком и сахаром или медом.

Состав: морковь — 3–4 шт. или 0,5 брюквы, кислый ягодный сок — 3–4 ст. ложки, сахар или мед.

Салат из моркови с огурцом

Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке, смешать с измельченным вместе с кожурой огурцом, добавить рубленый укроп и сметанный соус.

Состав: морковь — 3–4 шт. или брюква — 0,5 шт., огурцы — 1–2 шт., укроп — 2 ст. ложки, сметанный соус — 0,5 стакана.

Салат из моркови с творогом

Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке, залить творожным соусом, посыпать тертым луком, тмином и рубленым репчатым луком.

Состав: морковь — 3–4 шт. или брюква — 0,5 шт., творожный соус — 1 стакан, лук — 1 шт., тмин, рубленый репчатый лук — 2 ст. ложки.

Салат из моркови и сельдерея

Сельдерей натереть или нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Морковь мелко натереть. Продукты перемешать, при желании добавить промытый горячей водой изюм и истолченные орехи. Заправить тертой лимонной цедрой, сахаром и солью.

Взбитые сливки добавить в последнюю очередь, слегка перемешать. Подать как закуску или к светлому мясу (телятина, курица).

Состав: морковь — 2–3 шт., сельдерей — 1 шт., изюм — 1,5 ст. ложки, очищенные орехи — 1,5 ст. ложки, сметана или взбитые сливки — 0,5–0,75 стакана, лимонный сок, немного тертой лимонной цедры, сахар, соль.

Салат из сырой моркови с медом и орехами

Очищенную сырую морковь (желательно каротель) натереть на мелкой терке, полить медом, перемешать, посыпать мелко нарубленными орехами (грецкими, арахисом или миндалем).

Состав: морковь — 300 г, мед — 2 ст. ложки, грецкие орехи — 2 ст. ложки.

Салат из моркови с яблоками

I способ. Натереть морковь на мелкой терке, яблоки нарезать соломкой, добавить распаренный изюм, сметану, можно добавить немного сахара.

II способ. Морковь натереть на крупной терке, добавить нашинкованные яблоки, лимонный сок, лимонную цедру и сахарный песок. Все тщательно размешать и подать на стол. Вместо лимонного сока можно добавить апельсиновый сок и цедру.

Состав для I способа: морковь — 4 шт., яблоки — 3 шт., изюм — 0,5 стакана, сметана — 4 ст. ложки; ***для II способа***: морковь — 300 г, яблоки — 300 г, лимон — 2 шт., соль, сахар — 50 г.

Салат из моркови с орехами и чесноком

Вымытую и очищенную от кожицы морковь натереть на грубой терке. Орехи очистить, измельчить ядра. Чеснок очень мелко нарезать. Все перемешать, приправить майонезом, солью, сахаром по вкусу.

Состав: морковь — 400 г, орехи — 1 стакан, майонез — 3 ст. ложки, чеснок — 3–4 дольки, соль, сахар.

Морковный салат с йогуртом

Очищенную морковь натереть, перемешать с очищенными и нарезанными яблоками, нарезанными кусочками бананами, крупно рубленными грецкими орехами. По вкусу добавить сахар и подкислить лимонным соком. Перемешать с йогуртом и подать к хлебу с маслом.

Состав: морковь — 200 г, яблоки — 100 г, бананы — 70 г, сахар — 50 г, грецкие орехи — 30 г, йогурт — 200 мл, лимонный сок.

Салат из моркови и свеклы

Очищенные морковь, свеклу нарезать соломкой, уложить в салатник, заправить майонезом и сверху посыпать зеленым рубленым луком.

Состав: свекла — 1 шт., морковь — 2 шт., зеленый рубленый лук — 1 ст. ложка, майонез — 3 ст. ложки.

Салат из моркови с апельсином

Морковь очистить, разрезать по длине и удалить сердцевину, помыть, дать стечь воде. Смешать соль, сахарную пудру и сок лимона. Натереть в этот сок морковь и хорошо все перемешать. Добавить очищенные и нарезанные ломтики апельсина. Подавать салат сильно охлажденным.

Состав: морковь — 500 г, апельсин — 2 шт., соль, сахарная пудра — 1 ст. ложка, лимон.

Салат из моркови с облепихой

К моркови, натертой на крупной терке, добавить облепиху, сметану или майонез и перемешать. Сахар положить по вкусу. Салат готовить за 30 минут до подачи к столу.

Состав: морковь — 7 шт., облепиха — 250 г, сметана — 150 г или майонез — 100 г, сахар.

Салат из моркови и смородины

Вымытую и очищенную от кожицы морковь сполоснуть, натереть на грубой терке. Смородину вымыть и протереть сквозь сито. Полученное пюре размешать с морковью, заправить по вкусу солью и сахаром. Выложить на блюдо, полить густой сметаной и посыпать зеленью.

Состав: морковь — 400 г, красная смородина или клюква — 150 г, сметана — 0,5 стакана, нарезанная зелень петрушки — 1 ст. ложка, соль, сахар.

Салат из моркови с крапивой

Очищенную морковь натереть на крупной терке, смешать с тщательно вымытыми и рублеными листьями крапивы, измельченным чесноком, заправить кефиром, сверху посыпать рубленым зеленым луком и украсить листьями крапивы. Дать салату отстояться 3–4 часа и подать на стол.

Состав: морковь — 5 шт., рубленые листья крапивы — 4 ст. ложки, чеснок — 4 дольки, кефир — 0,5 стакана, рубленый зеленый лук — 2 ст. ложки.

Салат из моркови с листьями барбариса

Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке. Листья барбариса промыть и мелко порубить. Морковь и листья барбариса смешать, заправить майонезом и украсить листочками барбариса.

Состав: морковь — 5 шт., майонез — 3 ст. ложки, рубленые листья барбариса — 3 ст. ложки.

Салат из моркови с творогом и виноградными листьями

Очищенную морковь натереть на терке, смешать с протертым через сито творогом, добавить тщательно вымытые и мелко измельченные листья винограда, мед. Салат перемешать и украсить листьями винограда.

Состав: морковь — 4 шт., жирный творог — 200 г, виноград — 4 листа, мед — 2 ст. ложки.

Салат из перца с лимоном

Хорошо вымытые помидоры и перец ошпарить кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу. Нарезать перец и лук тонкими кольцами, помидоры — кружочками. Выложить в салатник и приправить солью и сахаром, посыпать молотым перцем и полить соком лимона.

Состав: сладкий перец — 4–5 стручков, помидоры — 2 шт., лук — 1 шт., лимон — 0,5 шт.

Салат из сладкого перца со щавелем и орехами

Стручковый перец нарезать кубиками, а щавель — соломкой. Все продукты смешать, добавить перец, соль, полить растительным маслом и кефиром, посыпать зеленью петрушки.

Состав: сладкий перец — 6 стручков, щавель — 100 г, зелень петрушки — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, кефир, грецкие орехи, перец, соль.

Салат из красного перца с крапивой

Стручковый перец нарезать соломкой, крапиву мелко порубить, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, лимонный сок и растительное масло, посыпать рубленой зеленью мяты.

Состав: сладкий красный перец — 6 стручков, листья крапивы — 4 ст. ложки, растительное масло — 4 ст. ложки, морковь — 1 шт., зелень мяты — 1 ст. ложка, лимонный сок — 1 ст. ложка, перец, соль.

Салат овощной с сыром

Разнообразные сыры нарезать мелкими кубиками, как и красный стручковый перец, консервированную морковь, вареный сельдерей. Добавить вареную фасоль, зеленый горошек, измельченные яйца, сваренные вкрутую, лук. Все посолить, поперчить, подкислить лимонным соком, добавить майонез и осторожно перемешать.

Подавать в салатнике с зеленью.

Состав: сельдерей — 35 г, колбасный сыр — 30 г, твердый сыр — 40 г, перец — 20 г, морковь — 50 г, фасоль — 35 г, зеленый горошек — 35 г, лук — 20 г, яйцо — 1 шт., майонез — 70 г, лимонный сок, соль, сахарный песок.

Салат из свеклы с черносливом и редькой

Чернослив промыть, залить водой (1:1), довести до кипения и оставить для набухания на 20 минут. Свеклу и редьку натереть на крупной терке. Редьку, свеклу и рубленый чеснок (4 дольки), набухший чернослив, лимонный сок и майонез перемешать и посыпать зеленым луком.

Состав: свекла — 4 шт., чернослив — 0,5 стакана, редька — 1 шт., майонез — 1 ст. ложка, лимонный сок — 1 ст. ложка, зеленый лук, чеснок.

Салат из свеклы с клюквой

Вымытую свеклу очистить и мелко натереть. Клюкву промыть и размять, смешать со свеклой и заправить сахаром, добавить сметану или растительное масло. Можно использовать также отваренную свеклу.

Состав: свекла — 3 шт., клюква — 0,5–1 стакан, сахар, сметана — 0,5 стакана или растительное масло — 1 стакан.

Салат из свеклы с грибами

Свеклу и промытые сушеные грибы отварить по отдельности. Свеклу очистить и натереть на крупной терке, отваренные грибы мелко нарезать. Нашинкованный репчатый лук обжарить на растительном масле, затем добавить свеклу и грибы, немного потушить все вместе. Измельчить чеснок (2 дольки), положить в массу, все хорошо перемешать, добавив соль и перец. Перед подачей выдержать на холоде полчаса. Выложить в салатник горкой, украсить веточками петрушки.

Состав: свекла — 4 шт., сушеные грибы — 50 г, лук — 3 шт., масло — 100 г, чеснок, соль, перец, растительное масло, зелень петрушки.

Салат из свеклы с чесноком

Нашинкованную соломкой или натертую на крупной терке свеклу перемешать с рублеными ядрами грецких орехов и чесноком (5 долек), майонезом и лимонным соком.

Состав: свекла — 3 шт., лимонный сок —1 ст. ложка, грецкие орехи — 10 шт., майонез — 3 ст. ложки, чеснок.

Салат из свеклы, и редьки с листьями малины

Редьку и свеклу очистить и натереть на крупной терке. Листья малины перебрать, тщательно промыть и мелко порубить. Подготовленные овощи смешать с рублеными листьями малины, посолить, заправить сметаной и майонезом. Салат украсить листочками малины.

Состав: свекла — 2 шт., редька — 1 шт., сметана — 4 ст. ложки, майонез — 2 ст. ложки, рубленые листья малины — 4 ст. ложки, соль.

Салат из ботвы молодой свеклы

I способ. Перебрать, промыть и нарезать свекольную ботву. Отварить ее в течение 7—10 минут в подсоленной воде. Вынуть из воды шумовкой, слегка размять деревянной ложкой и залить смесью из растительного масла с толченым чесноком и солью. Посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, толчеными грецкими орехами. Сбрызнуть лимонным соком.

II способ. Отделить от черешков свекольные листья, промыть, обсушить и нарезать соломкой. Черешки порубить, проварить 2–3 минуты и охладить. Листья посолить, слегка помять и дать постоять в прохладном месте 15–20 минут, после чего смешать с черешками, посыпать мелко рубленым репчатым луком и полить смесью майонеза с растительным маслом.

Состав: молодые свекольные листья — 200 г, лук — 2 шт., майонез — 2 ст. ложки, растительное масло — 2 ст. ложки, соль.

Салат из авокадо и консервированной кукурузы с кальмарами

Плоды авокадо вымыть, разрезать пополам, осторожно снять кожуру, вынуть косточку, мякоть нарезать кубиками. Кальмаров отварить в подсоленной воде в течение трех минут, освободить от пленок и также нарезать кубиками. Все соединить, добавить консервированную кукурузу, заправить майонезом и перемешать.

Состав: авокадо — 2 шт., кальмары отварные — 300 г, кукуруза консервированная — 200 г, майонез — 2 ст. ложки.

Салат из авокадо, краснокочанной капусты, сельдерея и огурцов

Сельдерей (коренья или черешки) вымыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой и пассеровать в оливковом масле. Огурцы вымыть и измельчить так же. Капусту краснокочанную вымыть и очень мелко нарубить. Плоды авокадо вымыть, разрезать вдоль на половинки, вынуть из них мякоть и нарезать соломкой. Подготовленные компоненты смешать, посолить по вкусу, уложить в кожуру от авокадо, украсить мелким маринованным луком или свежей зеленью.

Состав: авокадо — 2 шт., капуста краснокочанная — 200 г, сельдерей, корень или черешки, — 200 г, огурцы свежие — 200 г, масло оливковое — 50 г, соль — по вкусу.

Салат из авокадо и овощей на листьях пекинской капусты

Пекинскую капусту, сладкий перец, черешковый сельдерей и авокадо промыть, мелко нарезать, посолить, заправить сметаной, тщательно перемешать. Каждую порцию салата уложить на небольшие листья пекинской капусты, извлеченные из средней части кочана.

Состав: капуста пекинская — 300 г, авокадо — 2 шт., перец сладкий — 100 г, сельдерей черешковый — 100 г, сметана — 100–150 г, соль — по вкусу.

Салат из гороха с солеными огурцами

Предварительно замоченный горох отварить и охладить.

Соленые огурцы очистить от кожицы, семян и нашинковать, соединить с горохом, добавить мелко нарезанный лук, все заправить растительным маслом, солью, пряностями и перемешать. Выложить в салатник и посыпать рубленной зеленью.

Состав: горох — 1 стакан, соленые огурцы — 3 шт., репчатый лук — 1–2 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, соль, молотый перец, зелень.

Салат из зеленого горошка

Сельдерей тщательно вымыть, очистить от кожицы и вместе с яблоком нарезать очень мелко соломкой, сбрызгивая во время нарезки кислотой. Чеснок растереть с солью, перемешать с готовой горчицей и майонезом. Горошек, сельдерей и яблоко перемешать с соусом, приправить солью и сахаром по вкусу. Выложить в салатник, украсить по кругу половинками сваренных вкрутую яиц и помидорами или нарезанным соломкой красным перцем. Подавать в качестве закуски.

Состав: консервированный зеленый горошек — 500 г, сельдерей — 200 г, яблоко — 1 шт., майонез — 0,75 стакана, готовая горчица — 2 ст. ложки, чеснок — 3 дольки, соль, сахар, лимон или винный уксус.

Салат из молодых бобов

Молодые бобы обмыть, залить кипятком, посолить, сварить, отцедить, охладить, очистить от кожицы. Вымытые помидоры, репчатый лук и яйца нарезать кубиками. Яичный желток растереть с готовой горчицей, разбавить растительным маслом и лимонным соком, приправить солью, молотыми красным и черным перцем и сахаром по вкусу. Все продукты перемешать с укропом, выложить в салатник, залить приготовленным острым соусом и украсить листьями зеленого салата.

Состав: молодые бобы — 500 г, помидоры — 100 г, репчатый лук — 50 г, нарезанный укроп — 1 ст. ложка, сваренные вкрутую яйца — 2 шт., готовая горчица — 1 ст. ложка, лимонный сок, яичный желток — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, соль, сахар, молотый черный и красный перец.

Салат из мелкой фасоли

Предварительно замоченную фасоль сварить, охладить. Яйца, сельдь, лук, огурец и яблоко мелко нарезать. Перемешать все с фасолью и соусом, заправить по вкусу солью, сахаром и молотым перцем. Выложить в салатник, посыпать зеленью.

Состав: мелкая фасоль — 200 г, сваренные вкрутую яйца — 2 шт., репчатый лук — 100 г, очищенная сельдь — 100 г, соленый огурец — 1 шт., яблоко — 1 шт., соус «винегрет» — 0,5 стакана, нарезанная смешанная зелень — 2 ст. ложки, соль, молотый перец, сахар.

Салат из красной фасоли

Красную фасоль перебрать, промыть, залить холодной водой и варить до готовности. Откинуть на сито, остудить, посыпать солью, перцем, полить уксусом, смешанным с растительным маслом, и хорошо перемешать. Подать в салатнике украшенным луком и веточками зелени петрушки и кинзы.

Состав: фасоль — 300 г, репчатый лук — 4 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, уксус — 2–3 ст. ложки, соль, перец, зелень кинзы и петрушки.

Салат из фасоли

Консервированную фасоль отцедить и выложить в салатник, добавить рубленые яйца и крабовые палочки. Заправить майонезом и перемешать.

Состав: консервированная фасоль — 1 банка, крабовые палочки — 200 г, яйца — 5 шт., майонез — 1 банка.

Салат из стручковой фасоли

У стручков обрезать концы, очистить стручки от жилок, нарезать наискось кусочками и потушить в небольшом количестве воды с уксусом и солью. Лук нарезать кольцами, ошпарить отваром стручковой фасоли, остудить и выложить в салатник. Готовые стручки положить сверху на лук. Все посолить, залить сметаной или растительным маслом и перемешать.

Состав: стручковая фасоль — 500 г, лук — 2 шт., зелень петрушки, соль, сметана или растительное масло.

Салат из редиски

Вымытую редиску нарезать тонкими ломтиками. Листочки молодой парниковой редиски мелко изрубить. Перемешать со сметаной и заправить по вкусу солью. Готовый салат густо посыпать нарезанным зеленым луком.

Состав: редис — 4 пучка, зеленый лук — 2 ст. ложки, густая сметана — 100 г, соль.

Салат освежающий с редькой

Редьку, морковь, яблоки тщательно вымыть щеткой, очистить, снова вымыть и натереть на мелкой терке, хорошо перемешать. Добавить измельченный чеснок и цедру лимона. Сок лимона выжать в салат, вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

Состав: редька — 2 шт., морковь — 2 шт., яблоки (антоновка) — 2 шт., чеснок — 2 дольки, лимоны — 0,25 шт., тертая цедра лимона — 0,5 ч. ложки, соль.

Салат из редиса с яблоками

Редис помыть и нарезать мелкой соломкой. Яблоки, соленые огурцы и лук нарезать также соломкой. Все перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

В салатник уложить горкой, украсить зеленью укропа.

Состав: редис — 75 г, яблоки — 50 г, соленые огурцы — 35 г, лук — 20 г, майонез — 40 г, соль, перец, зелень укропа.

Салат из редиса с яйцом в сметане

Белый редис очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, заправить сметаной, солью. Можно добавить перец, сахар, уксус. Положить редис в виде горки в салатник, украсить яйцами, нарезанными дольками, зеленым салатом и посыпать укропом.

Состав: редис — 400 г, яйца — 2–3 шт., сметана — 150 г, зелень, перец, сахар, соль, уксус.

Салат из тыквы

Тыкву и яблоки натереть стружкой, добавить тертую цедру лимона, лимонный сок, мед или сахар, тертые орехи.

Состав: тыква, яблоки, лимонный сок, мед или сахар, тертая цедра, тертые орехи.

Салат из тыквы, яблок и дыни

Тыкву мелко порубить, смешать с медом. Яблоки и дыню нарезать кубиками, смешать с тыквой и полить соком лимона.

Состав: тыква — 125 г, дыня — 125 г, яблоки — 125 г, мед — 50 г, лимонный сок.

Салат из тыквы с корнишонами

Недозрелую тыкву вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить семена и нарезать толстыми (около 1 см) кубиками. Нарезанную тыкву опустить в кипяток, посолить, добавить кислоту, вскипятить, процедить, охладить. Выложить салат на блюдо, посыпать очень мелко изрубленными корнишонами, солью и сахаром, сбрызнуть кислотой и растительным маслом, посыпать зеленью.

Состав: тыква — 600 г, нарезанная смесь зелени (укроп, петрушка, сельдерей, сердечник, эстрагон) — 3 ст. ложки, корнишоны — 100 г, маринованные сливы или груши, растительное масло — 3 ст. ложки, винный уксус, соль, сахар.

Салат из кабачков

Кабачки очистить, вынуть мякоть. Если кабачки маленькие, с тонкой кожицей, их не надо очищать, а сразу натереть на крупной терке. К майонезу добавить мелко нарубленную луковицу (или лук-порей), натертый хрен и зелень. Кабачки заправить соусом, выложить в салатницу и посыпать зеленью.

Состав: кабачки — 1 шт., репчатый лук — 4–5 шт., тертый хрен — 4–5 ст. ложки, майонез — 1,5–2 стакана, зелень петрушки или укропа.

Острый салат из патиссонов

Маленькие патиссоны вымыть и натереть на крупной терке, добавить мелко натертый репчатый лук, хрен, перец, горчицу, майонез, все хорошо перемешать. Выложить в салатницу и посыпать мелко нарубленным зеленым луком. Вместо патиссонов можно использовать кабачки. Салат можно также залить пикантным томатным соусом.

Состав: патиссоны — 2–3 шт., репчатый лук — 1 шт., тертый хрен — 2 ст. ложка, майонез — 0,75 стакана, зелень петрушки или укропа — 2 ст. ложки, зеленый лук, столовая горчица, перец.

Салат из жареных баклажанов с зеленью

Зелень промыть, погружая в воду, отжать, осушить, измельчить и пассеровать на растительном масле. Баклажаны вымыть, нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, затем снять с огня, добавить пассерованную зелень, перемешать, посолить по вкусу и полить лимонным соком. Для такого салата можно использовать зелень петрушки, кинзы, укропа, базилика, репчатого или какого-либо многолетнего лука.

Состав: баклажаны — 400 г, зелень свежая — 200 г, соль — по вкусу.

Салат из баклажанов и сельдерея

Баклажаны испечь, очистить, порубить кусочками, перемешать с отварными брусочками сельдерея и полить салатной заправкой.

Состав: баклажаны — 2 шт., корень сельдерея — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, уксус — 3 ст. ложки, сахар — 0,5 ч. ложки, соль, перец.

Луковый салат

Нарезанный кружочками лук положить в кипящую воду, смешанную с уксусом (70 % воды и 30 % уксуса) и немного поварить — до тех пор, пока лук не потеряет острого привкуса. Затем переложить его в миску, сбрызнуть растительным маслом, посолить и по вкусу добавить уксус.

Состав: лук — 400 г, соль, уксус, растительное масло — 2 ст. ложки.

Салат из репчатого лука

Очищенный и вымытый лук нарезать тонкими ломтиками, яблоки вымыть и нарезать мелкими кубиками. Перемешать все со сметаной, приправить по вкусу солью, сахаром и перцем. Выложить на маленькое продолговатое блюдо, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: репчатый лук — 300 г, яблоки — 200 г, нарезанный зеленый лук — 1 ст. ложка, сметана — 100 г, соль, сахар, молотый перец.

Салат из репчатого лука со сливами

Очищенный лук вымыть и нарезать очень мелкими кубиками. Сливы освободить от косточек, нарезать полосками. Фисташки истолочь или раскатать скалкой на доске. Перемешать все приготовленные продукты с маслом, заправить солью и перцем по вкусу. Готовый салат выложи на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Состав: репчатый лук — 250 г, венгерские сливы (свежие, из компота или маринада) — 10 шт., соленые фисташки — 50 г, соевое масло — 2 ст. ложки, мелко нарезанная зелень петрушки — 1 ст. ложка, соль, молотый перец.

Салат из репчатого лука с брюквой

Лук и сельдерей натереть на мелкой терке, брюкву нарезать соломкой или натереть на крупной терке, все продукты смешать с соусом и уложить в салатницу. Посыпать рубленой зеленью.

Состав: лук — 3 шт., брюква — 75 г, сельдерей — 1 шт., майонез, сметанный соус или соус из растительного масла, укроп или зелень петрушки.

Салат из шпината

В проточной воде тщательно промыть шпинат. Обсушить его салфеткой и уложить в салатницу. Приготовить заправку из уксуса, раздавленного чеснока, перца, мускатного ореха. Шпик нарезать кубиками и обжарить до хрустящего состояния. Перед подачей на стол шпинат полить заправкой, добавить обжаренный шпик с частью жира и все это перемешать.

Состав: молодой шпинат — 300 г, чеснок — 1 долька, молотый перец, мускатный орех, уксус, копченый шпик — 100 г.

Салат из шпината и щавеля

Перебрать, промыть и нарезать шпинат, щавель, зеленый лук, стебли чеснока.

Заправить можно лимонным соком или лимонной кислотой, перцем и солью. Полить растительным маслом.

Выложенную в салатник массу украсить кружочками круто сваренного яйца.

Состав: шпинат — 500 г, щавель — 200 г, зеленый лук — 100 г, зеленый чеснок — 2–3 стебля.

Салат из щавеля и подорожника

Листья щавеля и подорожника мелко нарубить. Грецкие орехи очистить, ошпарить, порубить. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, яблоко нарезать ломтиками. Все компоненты соединить, добавить растительное масло, соль и перемешать. Оформить салат ломтиками яйца, посыпать зеленью петрушки или укропа.

Состав: щавель — 200 г, подорожник — 20 листьев, грецкие орехи — 10 шт., растительное масло — 4 ст. ложки, зелень — 2 ст. ложки, яйца — 3 шт., яблоко — 1 шт., соль.

Салат из молодого чеснока

Молодой чеснок очистить и залить на 2–3 минуты подсоленным кипятком. Слить воду, чеснок уложить в банку, скрутив каждый стебелек в кружочек или нарезав на кусочки длиной 5–6 см, добавить несколько горошин черного перца и несколько лавровых листочков. Залить рассолом, приготовленным из слитой воды, такого же количества уксуса и растительного масла из расчета 2 столовые ложки на стакан жидкости. Салат будет готов через два-три дня.

Салат из зеленого лука с яйцом

Готовится так же, как предыдущие салаты, но без уксуса. На лук положить дольки вареного яйца.

Состав: лук — 400 г, сметана — 120 г, яйца — 2 шт., укроп.

Салат из зеленого лука с творогом

Тщательно вымытый зеленый лук мелко нарезать, смешать с творогом (вместо творога можно употребить сыр или брынзу, нарезав мелкими кубиками), заправить по вкусу солью и обильно полить густой сметаной.

Состав: зеленый лук — 150 г, свежий творог — 300 г, сметана — 1 стакан, соль.

Салат из хрена с яблоками

Тертый хрен перемешать с яблоками, нарезанными мелкими кубиками, и сметаной, заправить по вкусу соком лимона, солью и сахаром. Выложить в салатник и украсить веночком из мелких листочков петрушки.

Состав: тертый хрен — 3 ст. ложки, яблоки — 50 г, сметана — 1 стакан, лимонный сок, соль, сахар.

Салат из петрушки

Корень петрушки мелко нашинковать и смешать с мелко нарезанным яблоком. Добавить лук, немного уксуса или лимонного сока, посолить, заправить растительным маслом.

Состав: петрушка — 200 г, яблоко — 1 шт., лук — 1 шт., уксус, соль, растительное масло.

Салат из подорожника

Зелень петрушки и подорожника (поровну) мелко нарезать, добавить тертый хрен, посолить, заправить сметаной, украсить кружочками вареного яйца.

Салат из подорожника, крапивы, лука и хрена Листья подорожника и молодой крапивы промыть, обдать кипятком и измельчить. Затем добавить нашинкованный репчатый лук, тертый (или столовый) хрен, нарезанное кружочками вареное яйцо, соль и заправить сметаной и яблочным уксусом.

Состав: подорожник — 20 г, крапива — 50 г, хрен — 50 г, лук — 1 шт., яйцо — 1 шт., сметана — 4 ч. ложки, яблочный уксус, соль.

Салат из крапивы с орехами

Листья молодой крапивы опустить в кипящую воду на 5 минут, откинуть на дуршлаг (сито), измельчить, а орехи истолочь, развести в 0,25 стакана отвара крапивы, добавить уксус, перемешать и полученной смесью заправить крапиву. Посыпать зеленью.

Состав: крапива — 200 г, зеленый лук, петрушка, грецкие орехи — 25 ядер.

Салат из лебеды

Молодые листья лебеды и щавеля опустить в кипяток на 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг, нашинковать, соединить с вареным картофелем, нарезанным ломтиками, посолить, заправить. Украсить салат кружочками сваренного вкрутую яйца.

Состав: листья лебеды — 150 г, щавель — 30 г, картофель — 1 шт.; ***для заправки***: растительное масло — 1,5 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка, хрен — 30 г.

Салат из одуванчика

Листья одуванчика выдержать в холодной подсоленной воде 30 минут, измельчить. Добавить измельченные петрушку и зеленый лук, заправить растительным маслом, солью, уксусом, укропом.

Состав: листья одуванчика — 700 г, петрушка — 25 г, зеленый лук — 50 г, растительное масло — 3 ч. ложки, соль, уксус, укроп.

Салат из одуванчика с чесноком

Молодые листья одуванчика, вымоченные в соленой воде, измельчить ножом, добавить растертый с солью чеснок (3 дольки), заправить смесью уксуса и растительного масла.

Состав: листья одуванчика — 700 г, чеснок, уксус, растительное масло.

Салат для весеннего лечения

Молодые побеги одуванчика, мать-и-мачехи, щавеля вымыть, очистить. Можно добавить огурец или помидор. Залить соусом из кефира с лимонным соком, щепоткой сахара, тонко нарезанного зеленого лука, майорана. Слегка посолить.

Салат фруктово-овощной

Подготовленные яблоки, морковь, капусту, сладкий красный перец и мякоть яблок нарезать соломкой, сливы (без косточек) — на четыре части, апельсины — ломтиками. Цедру измельчить на терке.

Все смешать, слегка посолить и заправить сметаной или сливками.

При подаче на стол салат посыпать тертой цедрой, оформить ломтиками апельсинов.

Состав: апельсины, яблоки, сливы — по 150 г, морковь — 2 шт., белокочанная капуста — 100 г, сладкий перец — 100 г, сметана — 1 стакан, соль.

Салат из апельсинов, бананов и дыни

Фрукты очистить. Апельсины и бананы нарезать кружочками, а дыню четырехугольными ломтиками и вперемежку сложить на блюдо (по кругу или прямыми рядами). Залить смесью меда с соком, посыпать толчеными орехами, при желании добавить майонез.

Состав: небольшая дыня — 1 шт., бананы — 2 шт., апельсины — 2 шт., кислый сок — 2 ст. ложки, мед — 2 ст. ложки, толченые орехи — 2 ст. ложки, майонез.

Салат апельсиновый

Очищенные апельсины, яблоки, груши нарезать тонкими ломтиками, смешать, положить в салатник горкой, сбрызнуть вином, полить хересом.

Состав: апельсин — 3 шт., яблоки — 2 шт., груши — 2 шт., херес.

Салат «Оранж»

Сварить винный сироп. Для этого вино, сахарный песок, воду прокипятить и остудить. Апельсины, яблоки очистить от кожицы и нарезать ломтиками. Все перемешать и залить приготовленным сиропом.

Подавать в креманках, посыпав сверху апельсиновой цедрой.

Состав: апельсины — 2 шт., яблоки — 2 шт., сахарный песок — 60 г, вино — 60 г, апельсиновая цедра — 20 г, вода — 30 г.

Салат из бананов со сливками

Бананы и мандарины очистить, нарезать кусочками, смешать со сливками.

Состав: бананы — 600 г, сладкие сливки — 200 г, мандарины — 200 г.

Салат из абрикосов со взбитыми сливками

Мытые абрикосы разрезать по бороздке на половинки, удалить косточки, затем нарезать дольками, переложить на тарелку или в салатницу, сбрызнуть лимонным соком. Охлажденные сливки взбить до загустения, примешать сахар и залить ими приготовленные абрикосы.

Состав: абрикосы — 500 г, лимонный сок — 1 ч. ложка, сливки — 0,5 стакана, сахарная пудра — 1–2 ст. ложки.

Салат со сливками

Абрикосы освободить от косточек и нарезать ломтиками, свежую клубнику промыть и обсушить на воздухе. Все перемешать. Добавить лимонный сок.

Подавать в салатнике со взбитыми с сахаром сливками и тертыми орехами.

Состав: абрикосы — 100 г, клубника — 40 г, орехи — 30 г, сливки — 50 г, сахарный песок, лимонный сок.

Салат из фиников

Вымытые в дуршлаге финики отцедить, нарезать полосками. Орехи истолочь, добавить тертую цедру вымытого предварительно лимона. Размешать все со сливками и нарезанными полосками яблоками, подкислить.

Состав: финики — 300 г, орехи или фисташки — 100 г, яблоки — 100 г, сливки — 150 г, лимонный сок, лимонная цедра.

Салат из груш, вишни и слив

Груши очистить, удалить из них сердцевину, поварить в небольшом количестве воды с сахаром, охладить, нарезать кусочками, из вишни удалить косточки, сливы разрезать пополам, удалить косточки, все перемешать, добавить сахар и сливки.

Состав: груши — 300 г, вишня — 100 г, слива — 100 г, сахар — 100 г, сливки — 150 г.

Салат из персиков со сметаной

Мытые персики разрезать по бороздке на две половинки, удалить косточки, нарезать на дольки, переложить на тарелку или в салатник; сбрызнуть лимонным соком. Охлажденную сметану взбить с сахаром и залить ею приготовленные персики.

Состав: персики — 500 г, лимонный сок, сметана — 0,5 банки, сахарная пудра — 1–2 ст. ложки.

Салат из лимонов и яблок

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Лимоны очистить, удалить зерна, мякоть мелко нарезать. Яблоки и лимоны уложить слоями в салатницу, посыпав каждый лимонный слой сахаром. На 2–3 часа поставить в холодное место.

Состав: лимоны — 2 шт., яблоки — 4 шт., сахар — 150 г.

Салат из яблок

Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, затем нарезать на тонкие дольки, переложить на тарелку или в салатник, сбрызнуть лимонным соком, посыпать растертым миндалем, изюмом, добавить сахарную пудру, массу перемешать.

Состав: яблоки — 3 шт., сок от половины лимона, очищенный растертый миндаль — 0,5 стакана, изюм — 1 горсть, сахарная пудра — 2 ст. ложки.

Салат из яблок, моркови и изюма

Морковь натереть на мелкой терке, яблоки нарезать соломкой. Распарить изюм и добавить в салат. Все заправить сладкой сметаной и перемешать.

Состав: яблоки — 3 шт., морковь — 3–4 шт., изюм — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, сахар — 1 ч. ложка.

Салат из яблок с изюмом

Очищенные яблоки нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком. Изюм перебрать, промыть, ошпарить, охладить. Орехи очистить, измельчить, подсушить. Продукты соединить, заправить лимонным соком с сахаром, посыпать орехами, украсить лимоном.

Состав: яблоки — 3 шт., изюм — 1 горсть, сахар — 2 ст. ложки, лимон — 1 шт., грецкие орехи — 1 горсть.

Салат из клубники

Клубнику вымыть, нарезать мелкими кусочками или растереть, посыпать сахарной пудрой, оставить на 1–3 минуты в холодном месте. Затем массу залить сливками и перемешать.

Состав: клубника — 500 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, сливки — 1 стакан.

Салат из рябины

Спелые, мягкие, неиспорченные ягоды рябины промыть, дать стечь воде, размять, добавить натертые на мелкой терке овощи и сахар, подержать 1 час в прохладном месте, чтобы сахар растаял. Для смягчения вкуса рябины ее можно ошпарить кипятком, добавить соус.

Состав: рябина — 2,5 стакана, сахар, свекла или репа — 1 шт., сельдерей — 0,5 шт., брюква — 1 ломтик, сметанный соус — 0,5 стакана.

Салат из клюквы

Клюкву промыть, размять деревянной ложкой, заправить сахаром. При желании добавить тертую морковь, брюкву, репу или сельдерей, немного уменьшив количество клюквы.

Состав: клюква — 2–3 стакана, сахар, морковь — 1–2 шт. или капуста — 100 г, брюква — 1 ломтик, репа — 1–2 шт., редька — 1 шт., сельдерей — 1 шт.

Салат из брусники

Промытые и очищенные ягоды можно оставить целыми или размять, добавить сахар и подержать 15–20 минут, чтобы сахар растаял. При желании добавить тертые овощи, несколько уменьшив количество брусники.

Состав: брусника — 2–3 стакана, сахар, морковь — 1–2 шт. или капуста — 100 г, брюква — 1 ломтик, репа — 1–2 шт., редька — 1 шт., сельдерей — 1 шт.

Салат из черники

Чернику перебрать, вымыть, сбрызнуть ромом, посыпать сахаром. Массу перемешать, залить сливками и снова перемешать. Вместо рома можно использовать лимонный сок.

Состав: черника — 500 г, ром — 1 ч. ложка, сахарная пудра — 0,5 стакана, сливки — 0,7 стакана.

Салат из ежевики

Сливы разрезать на четыре части, удалить косточки. Ягоды разрезать пополам, из винограда удалить семечки, яблоко натереть, дыню нарезать кубиками, смородину отделить от веточек. Фрукты и ягоды слоями уложить в стеклянную миску, залить ягодным сиропом.

Состав: ежевика — 2 стакана, крыжовник или виноград — 1 стакан, сливы или чернослив — 1 стакан, кислое яблоко — 1 шт., дыня — 2–3 ломтика, красная смородина — 1 стакан, ягодный сироп — 1 стакан.

Салат из крыжовника

Мытый крыжовник растереть, посыпать сахарной пудрой, залить малиновым сиропом и сливками; массу перемешать. Сверху салат посыпать орехами и перед подачей на стол охладить.

Состав: спелый крыжовник — 3 стакана, сахарная пудра — 0,5 стакана, малиновый сироп — 1–2 ч. ложки, сливки — 1 стакан, растертые орехи — 1–2 ст. ложки.

Салат из черной смородины и моркови

Морковь, лучше каротель, натереть на крупной терке, добавить полстакана очищенной от плодоножек черной смородины, немного зелени петрушки, посолить, заправить сметаной.

Состав: морковь — 2 шт., черная смородина — 0,5 стакана, зелень петрушки — 1 ст. ложка, сметана — 1–2 ст. ложки, соль.

Салат из красной смородины

Промытую смородину снять с веточек, смешать с сахаром, положить в миску, залить сметаной и посыпать толчеными орехами.

Состав: красная или белая смородина — 2–3 стакана, сахар — 2–3 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, очищенные орехи — 2–3 ст. ложки.

Сырный салат с красной капустой

Плавленый сыр нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нарезанные лук, перец, огурцы, сваренные вкрутую яйца, капусту, горошек. Осторожно перемешать все продукты с йогуртом. По вкусу добавить сахар, посолить, можно подкислить уксусом.

Состав: плавленый копченый сыр — 150 г, яйца — 2 шт., зеленый горошек — 50 г, перец (красный болгарский) — 30 г, красная консервированная капуста — 150 г, консервированные огурцы — 50 г, репчатый лук — 30 г, зеленый лук — 20 г, йогурт — 200 мл.

Салат пестрый с сыром

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками. Молодые шампиньоны потушить и разрезать пополам, более крупные — на несколько частей. Из перца удалить сердцевину, нарезать кольцами и смешать с дольками мандаринов или разрезанными поперек дольками апельсина. Приготовить соус из йогурта, горчицы, меда, лимонного сока и цедры. Заправить салат и перемешать.

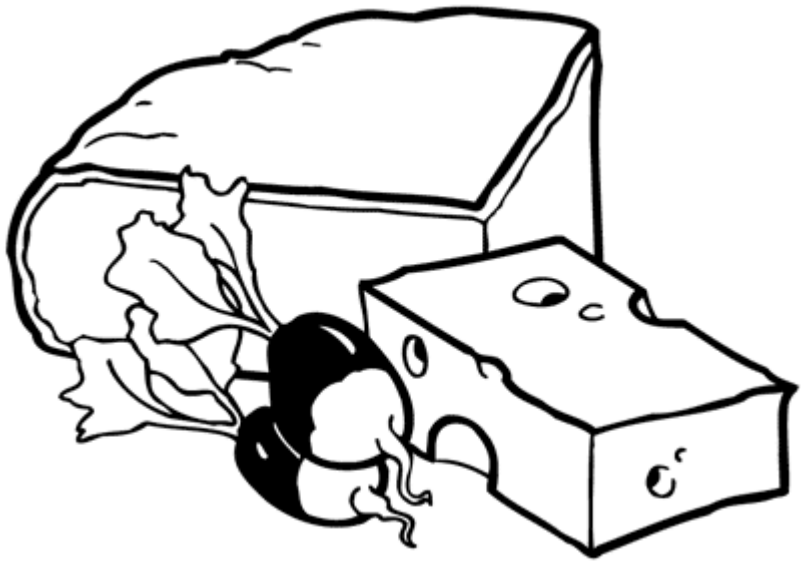
Состав: твердый сыр — 200 г, шампиньоны — 100 г, сладкий перец — 2 стручка, яблоки — 2 шт., апельсин или мандарин — 1 шт., йогурт — 1 стакан, мед — 3 ч. ложки, горчица — 1 ч. ложка, лимонный сок — 2 ст. ложки, цедра апельсина.

Сырный салат с фруктами

Сыр, очищенные апельсины и очищенные яблоки (без сердцевины) нарезать кубиками.

К йогурту добавить сахар, подкислить лимонным соком и залить этой смесью салат. Слегка перемешать и подать к столу.

Состав: швейцарский сыр — 250 г, апельсин — 2 шт., яблоки — 2 шт., сахар — 50 г, лимонный сок, йогурт — 150 мл.



Деликатесный сырный салат

Сыр, колбасу, сваренные вкрутую яйца, огурцы и сельдерей нарезать кубиками, перемешать с мелко нарезанным луком, посолить, подкислить по вкусу и осторожно перемешать с майонезом.

Состав: голландский сыр — 250 г, яйца — 4 шт., ветчина — 100 г, консервированные огурцы — 50 г, консервированный сельдерей — 50 г, майонез — 100 г, репчатый лук — 30 г, соль, уксус.

Салат из плавленого сыра

Плавленый сыр охладить и натереть на терке. Репчатый лук и яблоки нашинковать соломкой. Все перемешать, заправить майонезом и посолить.

Состав: плавленый сырок — 2 шт., яблоко — 1 шт., лук — 1 шт., майонез — 1 ст. ложка, соль.

Бутерброды

Бутерброд сытный

Вареный говяжий язык, телятину нарезать широкими ломтиками. На ломтик пшеничного хлеба поместить сначала телятину, потом язык. Верх бутерброда украсить вареными овощами и вареным яйцом, залить мясным свежеприготовленным ланспиком, который после того, как он застынет, осторожно подровнять с краев ножом.

Подать с соусом хрен.

Бутерброд с мясом птицы

Хлеб нарезать ломтиками, смазать маслом. На хлеб с маслом поместить ломтики вареной птицы. Сверху птицы положить каперсы.

Состав: белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, мясо птицы — 200 г, каперсы — 10 г.

Бутерброды с ветчиной

Нарезать ломтиками хлеб, придать им любую форму и смазать сливочным маслом со столовой горчицей. Сверху положить тонкий ломтик ветчины такой же формы и размера, как и хлеб.

В таком же порядке можно готовить бутерброды и с колбасой.

Состав: белый хлеб — 350 г, сливочное масло — 80 г, горчица — 30 г, ветчина или колбаса — 250 г.

Бутерброд с маринованным луком и копченостями

Маринованный репчатый лук нарезать кружочками, копчености (корейка, грудинка, бекон, буженина, карбонат) — широкими ломтиками.

На хлеб поместить маринованный лук, на него копчености, затем полить соусом майонез и украсить зеленью.

Бутерброд с рубленой сельдью и тертым сыром

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом. Сверху поместить рубленую сельдь и посыпать тертым сыром.

Приготовление рубленой сельди. Чистое филе вымоченной сельди порубить на деревянной доске вместе с сырым репчатым луком, сваренными вкрутую яйцами до получения однородной массы, затем добавить черствый белый хлеб без корок, предварительно замоченный в винном уксусе, натертое антоновское яблоко, соль, сахарный песок, растительное масло, молотый перец и хорошо перемешать.

Состав: хлеб — 3 ломтика, сыр — 3 ст. ложки, сливочное масло — 3 ч. ложки; для рубленой сельди: сельдь — 2 шт., белый хлеб — 100 г, яйца — 2 шт., яблоко — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, сахарный песок — 0,5 ч. ложки, винный уксус — 2 ст. ложки, соль и молотый перец.

Бутерброд с сельдью и взбитым майонезом

Сваренную сельдь охладить, положить на пирожковую тарелку, полить взбитым майонезом и поставить на холод. На ломтики хлеба поместить листики салата, а сверху — рыбу с за стывшим взбитым майонезом, украсить веточкой укропа.

Состав: хлеб — 3 ломтика, салат, рыба — 3 кусочка, взбитый майонез — 3 ст. ложки, укроп.

Бутерброды с грибным фаршем

Обработанные свежие грибы опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности. Сухие грибы промыть, предварительно замочить на 1,5–2 часа в холодной воде и в этой воде сварить. Вареные грибы мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку и пожарить с маслом. Мелко нарезанный лук положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить до розового оттенка, затем добавить муку и, помешивая, продолжать жарить до тех пор, пока мука не приобретет бежевый цвет, после чего развести водой или грибным отваром до сметаноподобной консистенции и проварить на слабом огне еще в течение 8—10 минут.

Полученный соус смешать с подготовленными грибами, добавить мелко нарезанную зелень. Фарш использовать в охлажденном виде.

Состав: свежие грибы или сухие — 400–500 г, топленое или оливковое масло — 2 ст. ложки, репчатый лук — 1 шт., мука — 1 ч. ложка, соль, молотый перец.

Бутерброды с солеными грибами

Грибы отцедить и дважды пропустить через мясорубку. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, а затем положить сверху грибную массу. На бутерброды положить шпроты или копченую кильку. Украсить мелко нарезанной зеленью.

Состав: соленые грибы — 50 г, сливочное масло — 1 ст. ложка, хлеб — 1 ломтик, шпроты или копченые кильки — 2–3 шт.

Гренки с тушеными грибами и яйцом

Свежие грибы отварить в подсоленной воде (4 минуты), отцедить, мелко нарезать и тушить со сливочным маслом до готовности. На слегка смазанной жиром сковородке поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить их и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Состав: грибы — 150 г, масло — 3 ст. ложки, хлеб — 3 ломтика, яйца — 3 шт.

Бутерброды с фасолью и грибами

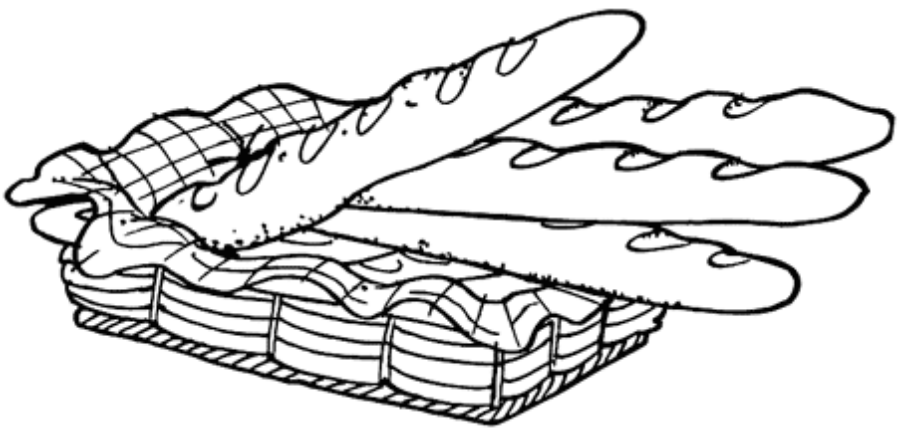
Сваренные продукты пропустить через мясорубку, хорошо перемешать с майонезом, нанести слоем на ломтики хлеба.

Состав: вареные грибы — 300 г, отваренная фасоль — 1 стакан, круто сваренное яйцо — 1 шт., вареный корень сельдерея средней величины — 1 шт., майонез — 1 стакан.

Бутерброды с сыром и маслинами

Протереть сыр через сито, чтобы он стал как пюре, добавить красный перец и сливочное масло, можно тертый зеленый лук, мелко нарезанный свежий редис и смешать все с сыром. Получившуюся смесь нанести на ломтики хлеба и украсить кружочками редиса и маслин, а также зеленью салата.

Состав: ржаной хлеб — 350 г, сыр — 150 г, сливочное масло — 50 г, редис — 100 г, маслины — 10 шт., красный перец, зелень, зеленый лук.



Бутерброд с огурцами и сыром

Хлеб намазать маслом, уложить на него сыр, а сверху поместить тонкие ломтики свежих огурцов. Огурцы можно посолить и посыпать перцем. Бутерброд украсить зеленью.

Состав: свежие огурцы — 15 г, сыр — 8 г, сливочное масло — 5 г, зелень, пшеничный хлеб — 30 г.

Бутерброд с помидорами и яйцами

Нарезанные ломтики ржаного хлеба намазать селедочным паштетом, сверху положить кружочек свежего помидора, а на помидор кружочек яйца. Гарнировать кусочками сельди, зеленью, листьями салата.

Состав: яйца — 10 шт., хлеб — 350 г, селедочный паштет — 100 г, помидоры — 200 г, сельдь — 100 г, зеленый лук — 50 г, салат, укроп.

Бутерброд с морковным пюре и сливками

Морковь очистить, натереть на терке, добавить сливки, соль и припустить в течение 10–15 минут. К моркови добавить плавленый сыр и прогреть массу при помешивании до получения однородной консистенции. Полученное пюре взбить до образования пышной массы, охладить и уложить горкой на ломтик хлеба.

Состав: морковь — 30 г, сливки — 10 г, плавленый сыр — 8 г, пшеничный хлеб.

Смеси и кремы

Крем «зеленый»

Масло взбить до консистенции густой сметаны, постепенно добавляя протертый через сито творог. Развести сметаной, добавить мелко нарезанный лук и посолить.

Состав: творог — 300 г, сливочное масло — 100 г, зеленый лук — 50 г, сметана и соль.

Пикантный сырный паштет

Плавленый сыр и твердый сыр натереть на терке, масло взбить и смешать с натертыми сырами, мелко нашинкованным луком, консервированным перцем. Постепенно к этой массе добавить молоко, соль и молотый перец.

Состав: плавленый сыр — 200 г, твердый сыр — 60 г, сливочное масло — 60 г, молоко — 100 г, консервированный перец — 50 г, репчатый лук — 60 г, соль, молотый перец.

Сырный крем

Для приготовления сырного крема сначала нужно сделать соус «Шарлотт» средней густоты из муки, масла и молока при помощи подогрева при постоянном взбивании. Отдельно в посуде следует растереть масло и соединить с остывшим соусом. В другую посуду натереть на терке плавленый сыр и добавить к нему масло с соусом, чтобы крем получился нежным и однородным. В полученную массу добавить нарезанные очень мелко ветчину, соленые огурцы и заправить все это молотым сладким перцем.

Состав: плавленый сыр — 200 г, сливочное масло — 20 г, мука — 20 г, молоко — 200 г, ветчина — 100 г, соленые (консервированные) огурцы, перец.

Творожный паштет с ветчиной

К размягченному и растертому маслу добавить протертый через сито творог, мелко нарезанную ветчину, соль, молоко.

Состав: творог — 300 г, ветчина — 100 г, сливочное масло — 100 г, молоко, соль.

Паштет из творога и овощей

Протертый и взбитый творог смешать с майонезом, добавить протертые морковь и редис, мелко нарезанные помидоры и мелко нашинкованную зелень петрушки. Паштет посолить, поперчить, заправить лимонным соком и тщательно перемешать.

Состав: творог — 200 г, майонез — 100 г, морковь — 50 г, редис — 50 г, помидоры — 100 г, соль, молотый перец, зелень петрушки, лимонный сок.

Паштет из творога с хреном

Яблоки запечь и протереть через сито вместе с творогом. Добавить протертые желтки, затем тертый хрен, заправить солью и перцем.

Состав: творог — 300 г, вареные желтки — 4 шт., тертый хрен — 45 г, яблоки — 200 г, соль, перец.

Паштет из рыбы и сыра

Сливочное масло и сардины в масле растереть в эмалированной посуде, добавить измельченные на терке вареные желтки, сыр и майонез. Потом добавить белки вареных яиц, нарезанные кубиками, тертый хрен, все это вместе заправить лимонным соком и солью.

Состав: консервированные сардины — 1 банка, сыр — 80 г, майонез — 80 г, хрен — 40 г, яйца — 4 шт., лимон — 1,5 шт., сливочное масло — 60 г, соль.

Селедочный паштет

Филе сельди без кожи и костей нарезать мелкими ломтиками, хлеб замочить в молоке и вместе с сельдью пропустить через мясорубку. Массу протереть через сито, добавить тертый сыр, сливочное масло, готовую горчицу, молотый перец и хорошо перемешать.

Состав: филе сельди — 4 шт., хлеб — 80 г, молоко — 100 г, масло — 80 г, сыр — 80 г, горчица, перец.

Паштет в желе

Приготовить отвар из костей, овощей и бульонных кубиков. Желатин замочить на 30 минут в холодной воде. Взбить пену из белков. 0,25 л отвара процедить, влить в него уксус, прибавить отжатый желатин и пену. Смесь взбить венчиком, подогревая ее, пока не вскипит. Снять с огня и дать отвару отстояться в течение 30 минут, а затем процедить сквозь влажное полотно или марлю. Паштет нарезать одинаковыми ломтиками. Дно прямоугольного или овального блюда залить полузастывшим желе слоем 1 см. Когда желе застынет, уложить на нем нарезанные ломтики паштета так, чтобы край одного ломтика опирался на край другого ломтика, украсить листиками зелени петрушки или зеленым горошком.

Затем осторожно залить ломтики паштета полузастывшим желе. После того как желе застынет, залить блюдо еще раз ровным слоем желе.

Состав: паштет из домашней птицы или телятины — 1 кг, зелень петрушки — 1 пучок; для желе: мясные кости — 800 г, овощи (сельдерей, петрушка, репчатый лук) — 200 г, желатин — 15 г, вода — 2 л, мясные бульонные кубики — 2 шт., лавровый лист, черный и белый перец, уксус — 0,5 ложки, яичные белки — 2–3 шт.

Паштет из гороха

Замочить горох минут на 40, залить водой и варить на медленном огне. Пока горох варится, обжарить в растительном масле нарезанный полукольцами лук. Когда лук станет золотистым, перемешать его с горохом, посолить, поперчить и, когда остынет, пропустить через мясорубку. Бутерброды с таким паштетом очень вкусны.

Состав: сухой горох — 1 стакан, лук — 1 шт., растительное масло — 2 ст. ложки.

Лимонное масло

Постепенно добавляя сок лимона, взбить масло, добавить 1–2 дольки мелко нарезанного чеснока, щепотку горчичного порошка. Можно все это поместить в бутылку и энергично встряхивать.

Состав: растительное масло — 0,5 л, лимон — 1–2 шт., чеснока — 1–2 дольки, горчичный порошок — 0,3 ч. ложки.

Масло с помидорами

Свежие помидоры очистить от кожицы и удалить семена, протереть через сито и смешать с размягченным сливочным маслом, чтобы масса получилась однородная, посолить.

Состав: сливочное масло — 400 г, свежие помидоры — 180 г, соль.

Масло с креветками

Размягченное сливочное масло смешать с соком консервированных креветок, томат-пюре.

Состав: сливочное масло — 500 г, креветки — 150 г, томат-пюре.

Грибное закусочное масло

Маринованные грибы ошпарить кипятком и вместе с нарезанным луком пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить, добавить томат-пасту. Масло взбить и перемешать с полученной массой, к столу подать на бутербродах либо отдельно.

Состав: маринованные грибы — 300 г, масло — 200 г, лук — 2–3 шт., томат-паста — 2–3 ст. ложки, соль, перец.

Грибная паста с орехами

Свежие очищенные грибы отварить в течение 15–20 минут, затем пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, сыр натереть на терке, ядра грецких орехов слегка обжарить на сухой сковороде и измельчить или размять толкушкой. Все перемешать, добавить мелко нарезанную зелень, немного грибного отвара, посолить и поперчить по вкусу.

Состав: свежие грибы — 200 г, творог — 200 г, сыр — 100 г, дробленые грецкие орехи — 3 ст. ложки, грибной отвар — 0,25 стакана, укроп или петрушка, соль, перец.

Грибная паста с сыром и зеленью

Свежие грибы очистить, промыть, отварить в течение 15–20 минут, затем вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, смешать с грибами, тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Добавить немного грибного отвара для сочности, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Состав: свежие грибы — 200 г, нежирный творог — 200 г, сыр — 200 г, грибной отвар — 0,3 стакан, нарезанная зелень — 2–3 ст. ложки, соль.

Масло с красным вином

В красное вино добавить мелко нарубленный репчатый лук, черный перец, лимонный сок, мелко нарубленную зелень петрушки, мясной сочок, сгущенный небольшим количеством крахмала. Полученную смесь тщательно перемешать и протереть сквозь сито. В размягченное масло добавить протертую смесь, посолить и перемешать.

Состав: сливочное масло — 400 г, красное вино — 50 г, репчатый лук — 15 г, лимон — 0,5 шт., перец, зелень — 15 г, мясной сок — 20 г.

Масло с хреном

Во взбитое масло добавить тертый хрен и подсолить.

Состав: сливочное масло — 400 г, тертый хрен — 100 г, соль.

Витаминное масло

Морковь и сельдерей протереть через мелкую терку. Масло взбить, добавить протертые овощи, посолить, заправить лимонным соком и хорошо вымешать.

Состав: сливочное масло — 200 г, морковь — 150 г, сельдерей — 100 г, соль, лимонный сок.

Чесночное масло

Очищенный чеснок натереть на мелкой терке, затем растереть его с солью. Зелень укропа и петрушки мелко нашинковать и добавить во взбитое масло.

Состав: сливочное масло — 400 г, чеснок — 10 г, зелень — 20 г, соль.

Томатное масло

Размягченное масло смешать с томатом-пастой и посолить.
Состав: сливочное масло — 400 г, томат-паста — 100 г, соль.

Паста из печеного мяса

Яйца очистить и вместе с мясом пропустить через мясорубку. Измельченную массу тщательно растереть с маслом, прибавить нарубленный укроп и лук, немного перца, старательно вымешать и посолить по вкусу.

Состав: печеное мясо — 100 г, вареные яйца — 2 шт., сливочное масло — 30 г, зеленый нарубленный лук — 1 ч. ложка, нарубленный укроп — 1 ч. ложка, соль, перец.

Паста острая из сыра

Натертый сыр тщательно растереть с маслом и горчицей до получения однородной массы, посолить и прибавить относительно много перца (по вкусу).

Состав: твердый сыр — 100 г, сливочное масло — 70 г, готовая горчица — 1 ст. ложка, соль, перец.

Паста яичная

Желтки протереть через сито и растереть с маслом и горчицей до получения однородной массы. Посолить и поперчить по вкусу.

Состав: вареные желтки — 2 шт., сливочное масло — 50 г, сметана — 1 ст. ложка, соль, перец.

Русский сыр

Взбитое масло смешать с протертым через сито творогом, добавить тертый лук, растертый чеснок, молотый сладкий перец, соль и разбавить сметаной до требуемой консистенции. Затем подготовленную массу поместить в полотняный мешочек под груз и дать возможность жидкости стечь.

Состав: мягкий творог — 300 г, сливочное масло — 100 г, репчатый лук — 40 г, чеснок — 2 дольки, сметана — 100 г, молотый сладкий перец, соль.